



## 拉菲罗斯柴尔德古堡红葡萄酒 1994

### ■ 葡萄园特征

称谓: AOC Pauillac, 波尔多, 法国

波亚克产区位于波尔多以北约40公里处, 坐落在吉伦特河口的左岸。波亚克从吉伦特河口和源自中央高原、比利牛斯山脉的多样土壤之中受益良多, 将出色的天气、地质条件融于一身, 最终得以酿出品质冠绝之佳酿。

风土: 拉菲罗斯柴尔德古堡位于波亚克产区的北端, 毗邻圣爱斯泰夫。葡萄园由三大区域构成: 围绕城堡的坡地、城堡西面的卡许阿德台地以及圣埃斯泰夫产区内一块占地4.5公顷的田块。葡萄园面积112公顷, 朝向好, 日照充足, 底土为第三纪石灰岩, 覆盖一层厚厚的细砾石, 混有风成砂, 提供了极为优越的排水条件。

### ■ 年份总结

1994年份的特征是春季颇为寒凉, 花期受到了雨水的侵扰。夏季极为炎热。采收期间天气状况理想。酿造过程之初, 在特别进行的浸皮工序后, 葡萄即展现出惊人的潜力。

### ■ 酿造工艺

为了让拉菲的神奇风土充分得到释放, 团队以极度精准的方式酿造葡萄酒。葡萄究竟会在橡木酒罐、不锈钢罐, 还是水泥罐中发酵, 是根据葡萄的成熟度和批次来决定的。酒精发酵期间对温度做出把控, 定期淋皮, 以期温和地提取出所有的酚类化合物。团队为每个酒罐都给予悉心照料, 而且每日都会品尝各个酒罐的葡萄酒, 为其确定最佳的出罐时间。浸渍时间的长短视酒罐而异, 但一般而言为20天左右。苹果酸乳酸发酵结束后, 葡萄酒被导入法国橡木桶中。拉菲在波亚克拥有自己的集团制桶厂, 这点也成为塑造其独特风格的一大元素。3月, 葡萄酒在逐渐稳定后, 开始展现出自身的全部潜力, 正牌葡萄酒的甄选正是于此时完成。团队会单独品尝每支橡木桶中的葡萄酒, 仅有最优秀的那些才会被选中, 成为最终成品的一部分。

### ■ 品酒笔记

美丽的深洋红色。

香草、黑莓、黑醋栗和红玫瑰的香气争先恐后地从杯中跃出。口感力道十足, 持久稳重, 展现出一种浓郁的质感, 单宁柔和。这是一款充满个性魅力的和谐美酒。



### 技术信息

葡萄: 赤霞珠 99%, 小味儿多 1%

产量: 52 hL/ha

酒精度: 12.5 % vol.

总酸度: 3.50 g/l