



拉菲罗斯柴尔德古堡红葡萄酒 2022

■ 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：拉菲罗斯柴尔德酒庄坐落于波亚克产区的北端，毗邻圣爱斯泰夫。位于城堡西面，面积达50公顷的卡许阿德台地上擎托着拉菲罗斯柴尔德酒庄最棒的风土。这片台地占据波亚克产区的制高点，排水性好，朝向上佳。含粘土的砂砾土壤拥有出色的水分调节能力，为赤霞珠的成熟提供了最佳条件。

种植在圣爱斯泰夫这一邻居产区内地约4.5公顷的葡萄园拥有整个酒庄最为高龄的葡萄树，一年随着一年，为正牌佳酿培育出品质优异的葡萄。

■ 年份总结

这个年份开始时，出现了几次霜冻警告，包括

4月7日的黑霜，使布雷德斯和卡鲁阿德地区的气温降至 $-4/-5^{\circ}\text{C}$ 。幸好几乎没有受到损害，因为后期修剪的梅洛葡萄处于单叶阶段，而赤霞珠葡萄则刚刚开始发芽。接下来是潮湿的四月，植物生长良好，五月相当干燥，需要密切监测霜霉病。花期始于五月底，植物生长速度比平时快。六月雨水很多（110毫米），造成疾病压力，不过控制得很好。随后的长期干旱根除了霜霉病，老藤从8月中旬开始遭受严重的缺水。从7月初开始的局部热浪破坏了某些地块，随后的热浪摧毁了部分当年种植的葡萄树和一些较弱的老藤。收获从

9月1日开始。收获在良好的条件下进行，作物质量非常高。

■ 酿造工艺

为了演绎出拉菲罗斯柴尔德酒庄的魔力，葡萄酒以极度精准的方式加以酿造。采收的葡萄会根据各个田块的特点和葡萄的成熟度被导入木质、不锈钢或水泥的发酵罐中。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。浸渍时长为22天左右。

苹果酸乳酸发酵结束后，葡萄酒被导入集团在波亚克制桶厂自产的法国橡木桶中，这点也成为塑造其独特风格的一大元素。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。随后，葡萄酒在全新的橡木桶中陈酿15个月的时间。

■ 品酒笔记

拉菲罗斯柴尔德古堡红葡萄酒能带来极致的感受，一切似乎都恰到好处。

闻香时仍较隐晦，散发出清新皮革、紫罗兰和樱桃的平衡香气。

口感上，一开始仿佛有些害羞，但逐渐展现出令人难以置信的力量，被非常柔滑的单宁完美地驯服。

这款酒如此复杂，还有许多让人期待的潜力隐藏着，即使一切都已经具备：力量、优雅、平衡。余韵悠长，以完美的精准度作结。

就像是细细编织的蕾丝，将在未来大放异彩！





拉菲罗斯柴尔德古堡红葡萄酒 2022



技术信息

葡萄: 赤霞珠 94%, 梅洛 5%, 小味儿多 1%
酒精度: 13,5 % vol.
pH值: 3,82
总酸度: 3,57 g/l