



## 拉菲罗斯柴尔德珍宝 红葡萄酒 2009

### ■ 葡萄园特征

称谓：AOC Pauillac, 波尔多, 法国

产区：波亚克

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：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

这年的春季颇热，非常潮湿，葡萄生长初期的情况因此有些棘手。为了保护葡萄树，整个团队不得不保持高度警惕。晴朗又稳定的天气于6月回归，而且维持了整个夏天。干旱也随之降临，但7、8、9月期间下了几场喜人的小雨。明媚的阳光、高温却不灼热的白天，以及较为凉爽的夜晚让成熟变得缓慢，也将收获季推到了9月底。天气条件非常有利，在阳光下的采收圆满结束，进而成就了一个卓越非凡的年份。葡萄采收期为9月23日至10月8日。

### ■ 酿造工艺

拉菲罗斯柴尔德珍宝是根据波尔多传统酿造工艺酿制而得。酒精发酵在木质罐、水泥罐和不锈钢罐中进行。轻柔的淋皮工序有助于提取出单宁和颜色，操作方式根据每个酒罐的特点而有所变化。浸渍期总长约为20日左右。

苹果酸乳酸发酵结束后，葡萄酒被导入位于波亚克的集团制桶厂自产的法国橡木桶中，陈酿约16个月的时间。

### ■ 品酒笔记

优美、明亮的香气从葡萄酒中迸发而出。口感逐渐成形，初时饱满又醇厚，随后显现出成熟的单宁、稳健的结构，还有一段果香浓郁的余韵。



#### 技术信息

葡萄：赤霞珠 51%，梅洛 42%，品丽珠 5%，小味儿多 2%

酒精度：13.5 % vol.

总酸度：3.82 g/l