

拉菲罗斯柴尔德珍宝 红葡萄酒 2009



葡萄园:波亚克AOC,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

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

葡萄品种: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

