



拉菲罗斯柴尔德珍宝 红葡萄酒 2011

■ 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

2011年的气候很不寻常，这让我们和技术团队一直保持谨慎，且调动了他们的所有专业技能。

这个年份非常早熟，春季温度很高，降雨量在年初很少，随后在夏季略微频繁起来，且一直受到了白粉病的威胁（这种葡萄树间疾病在波尔多较为罕见）。

随后，在准备采收时，一场大冰雹于9月1日降临至波亚克北部和圣爱斯泰夫地区，另采收计划有所变化。受影响的田块最先得收获，不过没有受到重大损失，因葡萄已经完全成熟了！

■ 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

口感甘美，丰腴，单宁显著。

优美的圆润度，一款悠长、优雅的葡萄酒。

鼻中香气封闭。口中美味，较为肉质感。优美的圆润度、悠长的葡萄酒。红色果香，烟草香。咖啡、烟草和香料香。

技术信息

葡萄：赤霞珠 55%，梅洛 39%，品丽珠 4%，小味儿多 2%

产量：52 hL/ha

酒精度：12.5% vol.

总酸度：3.60 g/l

