



## 拉菲罗斯柴尔德古堡红葡萄酒 2007

### ■ 葡萄园特征

葡萄园 : 波亚克AOC, 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。



### ■ 年份总结

冬季的充沛雨水补满了地下水位，寒冷潮湿的冬季结束时，葡萄芽萌发得非常早。三月和四月的气温相当高，有利于生长。从那时起直到八月，天气阴沉温和，没有极端的天气状况。幸运的是，九月份的天气很好也很稳定，葡萄在平静的条件下很好地成熟。开花后125天才完全成熟，满足糖分、单宁和果皮所需，在这个有13个阴历周期的年份中，这个生长周期比往常要长。

梅洛的采收时间为9月24日至28日，赤霞珠的采收时间为10月2日至10日，品丽珠的采收时间为9月29日和10月3日，小味儿多的采收时间为10月1日和10日。

### ■ 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22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。

调配结束后，即拉开葡萄酒在全新橡木桶中陈酿的序幕，这一阶段长达15个月。

### ■ 品酒笔记

深红色的优美酒裙，在杯中泛着近乎黑色的光泽。葡萄酒清澈、明亮，极为深浓。香气现在虽然还很封闭，但已能感受到拥有巨大的芳香潜力所需具备的所有特征：深邃、繁复，以及与酒完美融为一体木质香。

有些经典的紫罗兰香调，但仿佛一切都被压制着。

入口非常柔和、丝滑。之后，葡萄酒保持着同样的柔美感，逐渐占领整个口腔，持久不散，以至于我们不停地自问，葡萄酒何时才会在口中攀至顶峰。

中段完美和谐。酒体非常稠密，单宁紧致，而且极为精美。

葡萄酒在口中展现出迷人的持久度，丰盈饱满，毫无缝隙，没有任何缺陷，不留任何遗憾。一切尽在酒中，前途无量。



## 拉菲罗斯柴尔德古堡红葡萄酒 2007



### 技术信息

葡萄品种 : 赤霞珠 84%, 梅洛 15%, 小味儿多 1%  
产量 : 41 hL/ha  
酒精度 : 13 % vol.  
ph值 : 3,63 g/l