



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。

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

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的木香。

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和感，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。

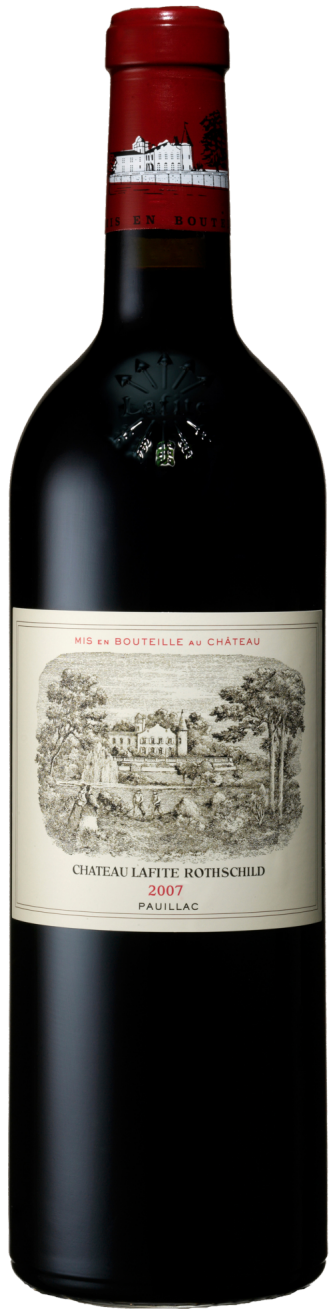
中段完美和谐。酒体非常稠密，单宁紧致，而且极为精美。

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