



拉菲罗斯柴尔德珍宝红葡萄酒 2021

■ 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：拉菲罗斯柴尔德酒庄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

我们为调配拉菲罗斯柴尔德珍宝制定的规则是一年比一年清晰，2021年份迫使我们进行了一场可被载入史册的精准筛选。珍宝承继了紧挨着正牌佳酿的东南台地这片杰出风土上的梅洛。作为今年塑造珍宝风格的中坚力量，酒庄最优秀田块中的补植*葡萄树脱颖而出，证明了种植在卓越风土上的葡萄树，即便年龄尚幼也能快速成长，更不用说这是一个回归至温和天气的年份了。期待我们近几年针对珍宝进行的陈酿试验能够进一步勾勒出这一非凡优雅的葡萄酒特征。

* 在每块葡萄田内通过圆环区分的年轻葡萄树，采收时会被分开采摘。

■ 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

鲜亮的红色。

香气成熟、繁复，拥有新鲜的成熟度，释放出桑葚和黑醋栗的芳香。

入口活力四射，很快就发展为稠密又丰满的口感。单宁的力道逐步提升，却不会咄咄逼人。然后，葡萄酒将我们引入一段悠长的余韵，虽然有点发紧，却又有种泰然的和谐感。这款葡萄酒在当前仍然处于封闭状态，在未来4、5年内就会打开自我。



技术信息

葡萄：赤霞珠 55%，梅洛 36%，品丽珠 5%，小味儿多 4%
酒精度：12.77 % vol.
pH值：3.62
总酸度：3.61 g/l