

【拉菲LAFITE】拉菲副牌 小拉菲2008葡萄酒 郭晓明

产品名称	【拉菲LAFITE】拉菲副牌 小拉菲2008葡萄酒 郭晓明
公司名称	北京慧盈轩商贸中心
价格	2700.00/瓶
规格参数	品牌:LAFITE拉菲 商品条形码:3296332008105 卫生许可证:***
公司地址	中国 北京市 朝阳区化工路甲8号
联系电话	86 010 65385891 13901367240

产品详情

品牌	LAFITE拉菲	商品条形码	3 296332 008105
卫生许可证	***	产品标准号	***
净重	750 (ml)	保质期	*** (年)
原料与配料	葡萄汁	酒精含量	12.5 (%)
葡萄汁含量	100 (%)	含糖量	干型 (g)
生产厂家	波尔多拉菲酒庄	原产地	法国波尔多美度区- 菩依乐村Medoc-Pauillac
特产	否	储藏方法	恒温酒柜储存
生产日期	2008		

拉菲

在世界上各国各地，各门各派的酒王中，最出名的酒王应算是法国波尔多菩依乐村的拉菲庄了。

【历史】拉菲庄是由一名姓拉菲（lafite）的贵族创园于1354年，在十四世纪已相当有名气。到了1675年她由当时世界的酒业一号人物希刚公爵（j. d.

segur）购得。希刚当时在酒界叱咤风云，他同时拥有顶级的历史名庄拉图（chateau latour）、武当王（chateau mouton）和凯龙世家（chateau calon-segur）。法王路易十四曾说希刚家族可能是法国最富有的家族。在十七世纪，法国基本上是布根地（burgundy）酒的天下。而当时上流社会的著名“交际花”法王路易十五的情妇庞巴迪却对拉菲情有独钟。令拉菲往往成为凡尔赛宫贵族们的杯中佳物。1755年希刚家族的第三代掌门人去世后，拉菲产权进入了一段较为混乱的历史时期。但拉菲酒的品质依旧不为人失望。直至1868年詹姆士·罗斯柴尔德爵士（baron james rothschild）在公开拍卖会上以天价四百四十万法郎中标购得。该家族拥有拉菲庄一直至今，而且一直能把拉菲庄的质量和世界顶级葡萄酒的声誉维持至今。【评级】葡萄酒爱好者都知道，波尔多在1855年对该区的名庄进行了评级。当时他

们在多如繁星的庄园中选出了61个最优秀的名庄叫作grand cru classe（中文可称作列级名庄）。在61个中又分为5个级别。其中第一级有四个，它们分别是拉菲庄（chateau lafite）、拉图庄（chateau latour）、玛歌庄（chateau margaux）和红颜容庄（chateau haut-brion）。而四个中拉菲排名第一。

【纪录】拉菲是目前世界上最贵一瓶葡萄酒的纪录保持者。美国的第三任总统汤马士杰弗逊（thomas jefferson）不单是总统，他还

拉菲

是十八世纪最出名的酒评家。相当于今天的派克（robert parker）。1985年伦敦佳士得拍卖会上，一瓶1787年由thomas jefferson签名的拉菲以十万五千英镑的高价由forbes杂志老板malcolm

forbes投得。创下并保持了世界上最贵一瓶葡萄酒的纪录。【品质】

能拥有世界顶级的优秀品质，当然首先是拉菲庄园的土壤及所处地方微型气候（micro climate）得天独厚。拉菲庄园总面积90公顷，每公顷种植八千五百棵葡萄树。其中嘉本纳沙威浓（cabernet sauvignon）占70%左右，梅乐（merlot）占20%左右，其余为嘉本纳弗郎（cabernet franc）。平均树龄在四十年以上。每年的产量大约三万箱酒（每箱12支750ml算）。此产量居所有世界顶级名庄之冠。以此产量及其能维持的价格相比，拉菲庄的成就真是无人能及。拉菲庄的葡萄种植采用非常传统的方法，基本不使用化学药物和肥料，以小心的人工呵护法，让葡萄完全成熟才采摘。在采摘时熟练的工人会对葡萄进行树上采摘筛选，不好不采。葡萄采摘后送进压榨前会被更高级的技术工人进行二次筛选，确保被压榨的每粒葡萄都达高质要求。在拉菲每2至3棵葡萄树才能生产一瓶750ml的酒。为了保护这些珍贵的葡萄树，如没有总公司的特约，拉菲庄一般是不允许别人参观的。除此之外，拉菲庄还是出名愿花重本雇用顶级酿酒大师的名庄。拉菲酒的个性温柔婉细，较为内向，不像同产于菩依乐村的两大名庄拉图和武当王的刚强个性。拉菲的花香、果香突出，芳醇柔顺，所以很多葡萄酒爱好者称拉菲为葡萄酒王国中的“皇后”。除拉菲外，罗斯柴尔德家族在波尔多、智利、意大利、葡萄牙均拥有不少的优质名园和葡萄酒品牌。其中饮家较为熟知的波尔多名庄有宝物隆的“依云卓”l'evangile“都夏美隆”ch. duhart milon，拉菲的副牌酒“小拉菲”carruades de lafite和都夏美隆副牌“美隆拉菲”baron de milon。

【产量】在拉菲酒庄，2-3棵葡萄树才能产一瓶红酒，整个酒庄年产量控制在2—3万箱（每箱12支，每支750ml）。由于供不应求，拉菲红酒的预订都是在葡萄成熟的半年前进行，而且每个客人最多只能预订20箱。而年代久远的拉菲红酒，更是存世稀少，因此受到红酒收藏家的狂热追捧。比如，在1985年伦敦佳士得拍卖会上，一瓶1787年的拉菲红酒以10.5万英镑的高价拍卖，创下并保持了迄今为止最昂贵葡萄酒的世界纪录与以往的顶级红酒拍卖不同。据了解，今年5月推出的2008年份一箱12瓶装的拉菲庄红酒发行价为1950英镑，短短两个月就飚升至3500英镑。

二十年来酿造拉菲酒的苛刻标准使副牌拉菲珍宝也具有了与正牌相近的品质。由于它含有的梅洛比例比正牌要高，加之其产地卡许阿德台地的风土特征，它又具有独特的个性。酒的名字来自于与拉菲古堡所踞的小山丘接壤的卡许阿德台地，此处的几个地块于1845年被拉菲古堡购入。

19世纪时，卡许阿德的酒与拉菲分别销售，后来，卡许阿德这一名字被用于标识拉菲古堡的副牌酒。副牌酒最开始被称为“卡许阿德磨坊”，从1980年代起更名为拉菲珍宝。

葡萄品种：卡本妮苏维翁50 - 70%，梅洛30 - 50%，卡本妮弗朗克与小维戈0 - 5%橡木桶陈年：18~20个月，采用新桶平均年产量：1.5万箱至2万箱