

原装进口拉菲古堡副牌2007,小拉菲2007!

产品名称	原装进口拉菲古堡副牌2007,小拉菲2007!
公司名称	北京紫金龙商贸有限公司
价格	3800.00/瓶
规格参数	品牌:拉菲副牌2007 净重:750 (ml) 保质期:10 (年)
公司地址	北京市丰台区右安路213号北京京诚天地农副产品市场北C141号
联系电话	86 010 88465705 13521234779

产品详情

品牌	拉菲副牌2007	净重	750 (ml)
保质期	10 (年)	原料与配料	葡萄汁
生产厂家	法国拉菲酒庄	原产地	法国
特产	否	储藏方法	避光，防震，恒温下保存
等级	优级	规格	1X6
生产日期	2007.03.21		

真品保证

100%原装进口酒.提供来自世界各地原装进口红葡萄酒,白葡萄酒,等数千种不同品牌产地的葡萄酒.

拉菲

在上世纪90年代，我们对于奢侈生活的印象多来自于香港电影的桥段。直到今天，人们都还记得赌神周润发的那句“给我开一瓶82年的拉菲”。这么多年过去了，电影还在，酒也还在，再究其根里，才发现原来“82年的拉菲”就是世界五大顶级酒庄之一——拉菲·罗斯柴尔德（下文简称拉菲酒庄）的作品！这只拉菲红酒的法文名字是chateau lafite rothschild 1982。2010年3月，拉菲集团的产品总监eric kohler来到中国。第一次与中国的媒体亲密接触，带着对拉菲历史和荣耀的好奇心，我们跟随着他的讲述，在觥筹交错之间，听着拉菲的故事，品味时间和葡萄酒留下的陈酿。

生于1967年2月16日法国南部阿尔勒的卡马格，来自葡萄酒种植酿造世家。爱好：帆船和其他水上运动，跑步和徒步旅行。1992年取得purpan农业大学的农业工程文凭，同年，亦取得国际酿酒文凭。2004年，被任命为朗格多克科比埃奥希耶系列产品总监，开始进行产业复兴，设定法国南部葡萄酒新标准并推行到最高级别。

沉淀出醇香

拉菲酒庄的红酒比较内向，不像玛歌酒庄的红酒一入口就很有特点。而拉菲酒要等到10年左右她的面貌才会真正呈现出来。

eric kohler 对拉菲酒庄的产品有着深厚的情感和自信，他认为在全世界无以计数的葡萄酒中，具有投资价值的葡萄酒不超过1%，而这当中有80%来自拉菲酒庄所在的波尔多产区。作为波尔多五大名庄之一，拉菲酒庄以种植加本力苏维翁(也称赤霞珠)为主，这种酒体强劲、单宁丰富的葡萄品种备受青睐，非常适合陈年窖藏。

正如eric kohler所言，拉菲红酒的韵味需要经历时间的洗练才能显得更加悠远。曾有酒评家这样描述拉菲红酒：“拉菲酒庄的红酒比较内向，不像玛歌酒庄的红酒一入口就很有特点。而拉菲酒要等到10年左右她的面貌才会真正呈现出来。”eric kohler表示，也许正是因为拉菲酒的这种特点，才会被人们称为酒中“皇后”，排场较大，欲一睹真容需要品酒者耐心等待。

此前笔者有幸参与了拉菲2000年份和2003年份的品鉴会。2000年份的拉菲，香气浓郁，含有黑色浆果和莓子的味道，入口以后回味悠长。而2003年的拉菲虽稍欠时间的沉淀，但它的香气却充满活力，非常诱人。

正是这种独特的口感，让拉菲酒征服了欧美的上流阶层。1707年，在伦敦举行的公众拍卖会上，英国首相罗伯特·沃波尔（robert walpole）为拉菲所折服，对其的喜爱甚至到了每3个月购买一桶的地步。而后拉菲得到法国皇帝的宠爱，当时的凡尔赛宫廷，甚至到了只喝拉菲的地步，拉菲也因此得到“王室之酒”的名号。美国第三任总统杰佛逊在出访法国期间也迷恋上拉菲，而有他签名的一瓶拉菲至今仍占据最贵红酒的头衔。

拉菲酒庄的庞大酒窖可以容纳2000余大橡木酒桶。

1846年拉菲藏酒，历史是拉菲酒庄引以为傲的资本。

三棵树酿一瓶酒

在拉菲每2至3棵葡萄树才能生产一瓶750ml的酒。正是选料程序如此严格，才保证了拉菲红酒的果香突出，芳醇柔顺。

eric kohler认为，拉菲红酒的特点首先源自其葡萄产地的独一无二。eric kohler介绍，拉菲庄园总面积90公顷，每公顷种植8500棵葡萄树。其中赤霞珠占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40年以上。每年的产量大约3万箱酒（每箱12支750ml）。

另外，为保证葡萄的自然和果香，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，让葡萄自然成熟后才采摘。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。葡萄采摘后送去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。正是选料程序如此严格，才保证了拉菲红酒的果香突出，芳醇柔顺。

在eric kohler看来，在某种意义上，酒窖的管理才是拉菲品质的关键：“葡萄从进入酒窖，混合，发酵到最后的装瓶都在酒窖中完成。”一旦葡萄装入桶中，酒窖工匠就要负责每3个月对葡萄进行翻搅并将桶上架。在负责酒桶作业时，他们还负责装瓶作业。葡萄酒不同，作业的周期也有所不同，但对于优质葡萄酒而言，这一期间一般需要3年时间。

为了进一步提升拉菲红酒的品质，1975年埃理克男爵积极推动酒庄技术力量的建设：重新对葡萄园进行

栽种，安装当时最为先进的不锈钢发酵槽，建立一个新的环形酒库，可存放2200个大橡木桶。这使得拉菲酒品的质量在稳定的发展和富有效率的改革中得到各方面的保证。在上世纪80年代的10年间，好酒叠出：1982、1985、1986与1990皆是特佳年份。酒庄2000年份的葡萄酒曾经再一次创造了历史——被美国品酒家罗伯特·帕克评为完美的100分。