

## 法国拉菲副牌07年红酒Chateau Lafite

产品名称	法国拉菲副牌07年红酒Chateau Lafite
公司名称	长沙市雨花区品之源酒业商行
价格	4680.00/瓶
规格参数	
公司地址	中国 湖南 长沙市雨花区 高桥火焰名酒城3区5栋3号
联系电话	086-073188159321 15974236477

## 产品详情

品牌	法国拉菲红酒Chateau Lafite Rothschild	净重	750 ( ml )
保质期	10 ( 年 )	原料与配料	赤霞珠
酒精含量	12 ( % )	葡萄汁含量	100 ( % )
含糖量	12 ( g )	生产厂家	拉菲.罗施尔德庄园 ( Chat eau Lafite-Rothschild )
原产地	法国	特产	是
储藏方法	阴凉避光处卧放		

拉菲.罗施尔德庄园 ( chateau lafite-rothschild ) 拉菲庄是波尔多顶级庄园，也是世上最著名酒庄第一眼印象是及其静谧而有序的一等园。拉菲庄是悦人的17世纪的庄园建筑，公共厅和卧室的亲切的规模，营造乡土生活的气氛。但是在平静的表象下，一场变革却悄悄的进行了25年。

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。何故？第一，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 caton-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。到1868年詹姆齐爵士 ( baron james rothschild ) 在公开拍卖会上以天价四百四十万法郎只能中标购得。该家族以次为荣。1974年巴龙.埃里克.罗特希尔德 ( baron eric de rothschild ) 接管庄园时，由于六七十年代之交年景连续平凡，名声一落千丈。巴龙.埃里克即咨询波尔多酿酒专家艾米尔.佩诺 ( emile peyraud ) 教授。1975年，他又组织了以让.克雷特 ( jean crete ) [前狮市拉卡西 ( leoville-las-cases ) ]为首的新酿酒队伍。1983年，吉尔贝.洛克凡 ( gilbert rokvam ) 接替了克雷特，进一步改进了酿酒工艺，如缩短较差年景的葡萄的桶中时间，这一措施对提高葡萄酒的鲜果很重要，而果鲜正是拉菲特长期以来的问题所在。1987年庄园建圆弧形设计的酒阁，十分醒目；12个月后，又建造装备有恒温不锈钢桶的酿酒厂。该家族有拉菲庄一直至今，而且一直能把拉菲庄的质量和世界顶级葡萄酒的剩余维持至今。自从埃里克.罗特希尔德到后来，拉菲特的酒又回复昔日的典雅和神韵，增加了色深，香味更丰富浓郁。

。1975年是1959年后第一个极好年景。1982和1983年的葡萄酒是组成耐久的超级葡萄酒，尚需藏酿几年，这也纠正了人们心目中拉菲特酒纤细的传统观念。1990年的酒有肉质，它们的前景都十分好。从1985年起，由于对顶级葡萄酒（grand vin）的筛选越发严格，大量的都改酿第二葡萄酒，如carruades de lafite，其品质也相当提高了。第二，1855年的评级。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）、马歌庄（chateau margaux）和红颜容庄（chateau haut brion）。而四个中拉菲排名第一。

第三，拉菲是目前世界上最贵一瓶葡萄酒的记录保持者。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有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记录。第四，拉菲的品质和个性是无与伦比的。能拥有世界顶级的优秀品质，当然首先是拉菲50ml算）。此产量据所有世界顶级名庄之冠。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。其中嘉本纳杀威浓（cabernet

ssuvignon）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）。此产量据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敢比。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，以小心的人工呵护方法，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到高质量要求。在拉菲每2至3棵葡萄树才能生产一瓶750ml的酒。为了保护这些矜贵的葡萄树，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最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王国中的“皇后”。