



## MOULIN DE DUHART 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：杜哈米隆的葡萄园几乎就是拉菲罗斯柴尔德酒庄在西侧的延伸，位于与拉菲卡许阿德台地 (Carruades plateau) 一脉相承的米隆坡地上。酒庄拥有76公顷的葡萄田。土壤为混有风成砂的细砾石，下层土为第三纪的石灰岩。

### ■ 年份总结

2021年的杜哈米隆显得欢快又直率，充分汲取了两个世界的精髓。在这样一个阳光不是那么明媚的年份里，观察各类风土之间展现出的差异是一件很有意思的事情，有种植着大多数梅洛且更偏粘土的区域，也有更适合无缺水压力的干燥的砾质土壤区域。赤霞珠在这年有着出色的表现，几乎所有批次都被调入了成酒之中，即便是酒庄树龄仅有5岁的葡萄树亦是从团队展开的大型重组工作中受益匪浅。两个世界的精髓同样体现在杜哈磨坊上，其品质一年优过一年。

### ■ 酿造工艺

拉菲罗斯柴尔德杜哈磨坊根据梅多克名酒的传统酿造工艺制成，继除梗和破皮的工序后，在水泥或不锈钢酒罐中发酵。发酵期间的温度被控制在30°C，之后，进行为期10天的浸渍。苹果酸乳酸发酵后，葡萄酒被导入已陈过两年葡萄酒的法国橡木桶中，开始12个月的陈酿期。

### ■ 品酒笔记

呈红宝石色。先是烘烤香，然后逐渐释放出红果香，还伴有薄荷和紫罗兰的淡淡芬芳。葡萄酒在口中柔和又丰满，收尾时浓郁却不粗糙。木香与酒无缝衔接，美味又多汁。烘烤的气息前来烘托出和谐优雅的余韵。



### 技术信息

葡萄：梅洛 64%，赤霞珠 36%

酒精度：13.14 % vol.

ph值：3.62

总酸度：3.29 g/l