



杜哈磨坊红葡萄酒 2018

■ 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

在罗斯柴尔德家族入主拉菲古堡150周年前夕，花样百出的天气条件让酒庄团队迎来重大挑战。从12月到7月，无休无止的雨水成为霉菌的温床，而且还提升了遭遇冰雹的风险。一直要等到7月中旬才真正步入夏季，有时颇为极端的高温天气让葡萄园的卫生状况回归正常，并将我们引向一个大年。与拉菲的风土相比，杜哈米隆种植赤霞珠的土壤在2018年更显干燥，而种植梅洛的区域，粘土所占比例更高。这样的风土条件在面对如此的天气状况时则展现出两种完全不同的效果。赤霞珠一方，夏季饱受缺水的困扰，幸而8月28日和9月5日的小雨为这一情况成功“解锁”，确保酒庄葡萄的成熟进程。在种植梅洛的粘土地上，我们的风土条件极其适应这一年份的天气状况，为杜哈米隆塑造出空前优秀的梅洛葡萄。这对我们的正牌佳酿而言可是一个重要担保，因为在这款葡萄酒中，梅洛总是占到不小的比例。

■ 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

葡萄酒呈深色，泛着美丽的光泽。

香气已经拥有很强的表现力，释放出成熟的樱桃和黑醋栗的芳香，还有淡淡的香草感。葡萄酒入口感觉饱满又甜润。在鼻中闻到的水果香以微酸版本再次浮现于口，极为美味。余韵悠长又精准，浸润着一种迷人的甜感。这款葡萄酒会在2025到2028年间展现出自身的全部潜力。



技术信息

葡萄：梅洛 60%，赤霞珠 40%
产量：37.50 hL/ha
酒精度：14.5 % vol.
pH值：3.65
总酸度：3.28 g/l