



## 杜哈米隆古堡红葡萄酒 2009

### ■ 葡萄园特征

葡萄园：波亚克AOC, 波尔多, 法国

产区：波亚克

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：风土：

杜哈米隆的葡萄园几乎就是拉菲古堡在西侧的延伸，位于与拉菲卡许阿德台地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

这年的春季颇热，非常潮湿，葡萄生长初期的情况因此有些棘手。为了保护葡萄树，整个团队不得不保持高度警惕。晴朗又稳定的天气于6月回归，而且维持了整个夏天。干旱也随之降临，但7、8、9月期间下了几场喜人的小雨。明媚的阳光、高温却不灼热的白天，以及较为凉爽的夜晚让成熟变得缓慢，也将收获季推到了9月底。天气条件非常有利，在阳光下的采收圆满结束，进而成就了一个卓越非凡的年份。

梅洛的采收期为9月22日至9月30日，赤霞珠的采收期为10月1日至10月8日。

### ■ 酿造工艺

拉菲罗斯柴尔德杜哈米隆古堡根据波尔多传统酿造工艺制成。葡萄在经历仔细挑拣后，会根据田块来源被分开导入水泥罐或不锈钢罐中完成酒精发酵。发酵过程中进行轻柔的淋皮工作，以优化提取的成果。整个浸渍期约为20天，之后换桶。

苹果酸乳酸发酵结束后，葡萄酒被导入集团在波亚克制桶厂自产的法国橡木桶中。12月期间会品尝各个橡木桶，完成正牌葡萄酒的严格筛选工作。

之后，葡萄酒会经历调配工序，然后被置入橡木桶中（50%为新桶）。

### ■ 品酒笔记

香气仍有些微妙。葡萄酒的口感不断发展，而且其“海拔”还有所提升，展现出一种空灵的维度。在这款美味佳酿里，长度、密度与结构一应俱全。一款绝对的成功之作。

#### 技术信息

葡萄品种：赤霞珠 63%，梅洛 37%

酒精度：13.5 % vol.

总酸度：3.18 g/l

