



## 杜哈米隆古堡红葡萄酒 2019

### ■ 葡萄园特征

葡萄园 : 波亚克AOC, 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

9月19日，杜哈米隆迎来了采收砾质土壤上梅洛品种的最佳日期，而粘土地上的则是又等了数日。这年，我们种植在砾质土壤（更成熟）和粘土地（更加清爽、晚熟）的梅洛葡萄再次展现出极大的互补性。这就让我们得以在获得优秀成熟度的同时，保留下迷人的新鲜果实特征。梅洛品种最终在葡萄酒中占得三分之一的比例。就今年的高温而言，我们的赤霞珠葡萄树似乎做出了更好地准备。尽管七月热浪滚滚，但葡萄树并未在成熟进程方面遭遇到阻碍。随后，葡萄果实在更为温和的八月里逐渐成熟起来。九月中旬的几场小雨对葡萄园来说极为有益，陪伴着杜哈米隆砾质土壤上的葡萄树走完了成熟期，这里的砾质土比拉菲台地上的砾质土壤更为干燥。

### ■ 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。

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

葡萄酒展现出一种深邃的色泽。

闻之，立即释放出我们风土上颇为常见的香料感。然后，带着明显清爽风格的红果和黑果香紧随而来。

入口马上展露出一种丰富度。葡萄酒完美地在口中发展，丝毫不具侵略性。酒体稠密又和谐。通过鼻后嗅觉，我们可以分辨出巧克力和烘烤咖啡的风味。余韵非常悠长，始终保持着一种极高的精准度。



### 技术信息

葡萄品种 : 赤霞珠 70%, 梅洛 30%

酒精度 : 13.5 % vol.

pH值 : 3.92

总酸度 : 2.96 g/l