



杜哈磨坊红葡萄酒 2019

■ 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

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

美丽的深色酒裙。

香气仍很低调，释放出迷人的烘烤香。然后，非常成熟的红果香，特别是新鲜的樱桃香紧随而来。

口中的香调精致细腻。葡萄酒的势头逐渐增强，同时还保持了一种优美的和谐度。余韵中的甘甜感是2019年份的典型特色。



技术信息

葡萄：梅洛 58%，赤霞珠 42%

酒精度：13.5 % vol.

ph值：3.75

总酸度：3.13 g/l