



杜哈磨坊红葡萄酒 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

葡萄品种: 梅洛 58%, 赤霞珠 42%

酒精度: 13.5 % vol.

pH值: 3.75

总酸度: 3.13 g/l