



杜哈磨坊红葡萄酒 2017

■ 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

冬天颇为温和; 春季期间, 4月26日和27日夜间遭遇的一场霜冻最为刻骨铭心, 波尔多葡萄园因此遭受重创。杜哈米隆位于相对偏凉地区的5公顷葡萄园未能幸免遇难。随后的天气条件极为出色, 温度高于往年同期, 降水不仅均匀, 而且时间也拿捏得恰到好处。花期提前到来, 以至于6月中旬, 古堡的坐果期比往年早了将近15日。6月末的一场降水过后, 天气虽说不冷, 但整个夏季的气温都低于正常水平。这让葡萄园的作息又回归正常的日程表, 成熟季迈着缓慢且完美的脚步向前走去, 直至9月中旬开始采摘葡萄。

9月10日至20日间的雨水惊扰了宁静的天气状况, 虽说法众多, 但其实并未给葡萄园带来实际性伤害。

随着20日传统入罐期的展开, 葡萄酒很快就揭示出自身的优秀潜力, 以及颇为经典的风格特征。

■ 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。

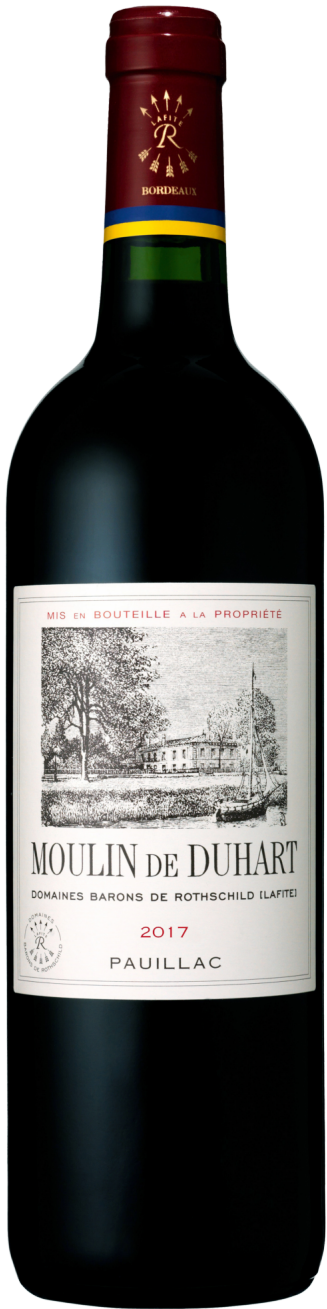
■ 品酒笔记

明亮的深红色酒裙。

香气四溢, 淡淡的焦糖香烘托起成熟的果香。

入口状态不错, 酒体精致、丝滑, 平衡且圆润。

余韵悠长, 一切都很和谐。



技术信息

葡萄: 梅洛 62%, 赤霞珠 38%

产量: 33.5 hL/ha

酒精度: 13% vol.

ph值: 3.60

总酸度: 3.35 g/l