



## 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。

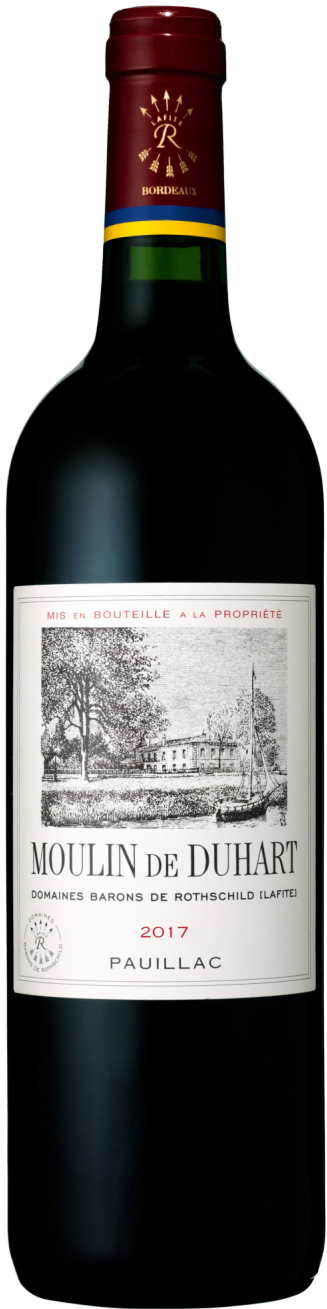
### ■ 品酒笔记

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