

## 杜哈磨坊红葡萄酒 2017



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

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。

## ■ 品酒筆记

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

葡萄品种: 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 q/l

