



杜哈米隆古堡红葡萄酒 2022

■ 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

这个年份从4月份开始的几场霜冻开始，但由于梅洛和赤霞珠晚熟，损失有限。4月份雨水充沛，植物生长良好。5月底开始开花，葡萄藤快速生长，6月份降雨量大，霜霉病严重，但得到了很好的控制。长期干旱加上7月份的热浪，到8月中旬，老藤遭受了严重的缺水压力。9月27日完成收获，展现了杜哈米隆古堡不同寻常的特色，其中赤霞珠展现出令人惊喜的深度和丰富度。

■ 酿造工艺

拉菲罗斯柴尔德杜哈米隆古堡根据波尔多传统酿造工艺制成。

葡萄在经历仔细挑拣后，会根据田块来源被分开导入水泥罐或不锈钢罐中完成酒精发酵。发酵过程中进行轻柔的淋皮工作，以优化提取的成果。整个浸渍期约为20天。

苹果酸乳酸发酵结束后，葡萄酒被导入集团在波亚克制桶厂自产的法国橡木桶中。12月期间会品尝各个橡木桶，完成正牌葡萄酒的严格筛选工作。之后，葡萄酒会经历调配工序，然后被置入橡木桶中（50%为新桶）。

■ 品酒笔记

这个阶段的香气略显低调，但深度十足，带着一丝深色水果的和谐香气，来自橡木的细腻辛香与之相得益彰。

入口清新细腻而柔和。葡萄酒逐渐占据主导地位，并在余韵中展现出充满味蕾的广度。既非常有杜哈的特色，又极不寻常，就像许多2022年的葡萄酒一样。



技术信息

葡萄：赤霞珠 78%，梅洛 22%

酒精度：13,5 % vol.

ph值：3,82

总酸度：3,35 g/l