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 : 杜哈米隆古堡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

杜哈米隆古堡红葡萄酒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，葡萄酒被导入拉菲罗斯柴尔德男爵酒业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