

杜哈磨坊红葡萄酒 2023

■ 葡萄园特征

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

冬季的降雨量达 500 毫米,为地下水储量提供了良好的补充。3 月份,寒冷的天气导致芽萌发推迟到 4月 5 日至 19 日之间。春季多雨,因而使霉菌更容易发生。在 5

月,温暖的气候极大地刺激了葡萄藤的生长。在良好的条件下,花期于5月25日左右发生。6月的转为热带气候,需要采取严格的有机防护措施来防止霜霉病的发生。等待已久的转色期于8月初开始。随后出现了两波热浪(8月15日至25日和9月2日至10日),加速了葡萄的成熟,并带来了有益的压力。由于杜哈磨坊葡萄园的梅洛比例较高,且粘土质的风土较多,今年特别容易受到霜霉病的侵袭。直到转色期,我们都必须努力奋斗。但能够顺利度过而又没有遭受太多损失,真是令人欣慰!在杜哈北侧后方坡地,葡萄藤得到较好的保护,免受季末高温的影响。9月下旬的天气条件非常完美,恰好与磨坊的赤霞珠相配,这是我们在波亚克收获的最晚的葡萄,成果非同凡响,占杜哈磨坊混酿的45%。

■ 酿造工艺

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

颜色呈深红色。

闻香时, 香气已经打开, 充满黑色果香, 以布莱特樱桃为主。

入口清新饱满,带有奔放的果味:黑醋栗和甘草的加入,增加了香气的复杂性。辛香和雪松的味道浮现,巧妙地引导葡萄酒走向美味而独特的余韵。这是一款令人愉悦的葡萄酒,从年轻时起就适合饮用。

技术信息

葡萄品种: 梅洛 55%, 赤霞珠 45%

酒精度:13% vol. 总酸度:3,42 g/l

