



## 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