



杜哈米隆古堡 红葡萄酒 2001

■ 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：杜哈米隆的葡萄园几乎就是拉菲古堡在西侧的延伸，位于与拉菲卡许阿德台地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。

■ 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）。

技术信息

葡萄品种：赤霞珠 87%，梅洛 13%

产量：40 hL/ha

酒精度：12.6 % vol.

总酸度：3,1 g/l

