

杜哈米隆古堡 红葡萄酒 2001

地质条件融于一身,最终得以酿出品质冠绝之佳酿。

■ 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、

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。1 2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

