

杜哈磨坊红葡萄酒 2024

■ 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。

■ 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。

技术信息

酒精度:13% vol.

