

# 杜哈米隆古堡 红葡萄酒 2002

## ■ 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。

## ■ 年份总结

年初的天气情况与往年均值相符,而且在成熟期时有所改善。冬季温暖又干燥,芽期来得颇早,随后是一段寒冷又多雨的花季,造成落花和落果(授粉不良,果实大小不一)现象。

幸而,7、8两个寒凉之月过后,迎来一个晴朗明媚的9月。

#### ■ 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)。

## ■ 品酒笔记

香气力道十足,果香浓郁。 结构深厚,单宁紧致。持久度极好,雍容典雅。

#### 技术信息

葡萄品种:赤霞珠75%,梅洛22%,品丽珠3%

产量: 40 hL/ha 酒精度: 12.5 % vol. 总酸度: 3.36 g/l

