



杜哈米隆古堡 红葡萄酒 2002

■ 葡萄园特征

称谓：AOC Pauillac, 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，而且在成熟时期有所改善。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。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）。

■ 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：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

