



杜哈米隆古堡 红葡萄酒 2012

■ 葡萄园特征

称谓: 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

波尔多地区2012年的天气很是微妙。

既一个相对温和的冬季后, 雨水和潮湿主导了整个春季, 尤其是在4月, 我们经历了一场猛烈的冰雹(4月24日)。

这种天气条件为授粉造成了难度, 令我们对产量的下降担忧不已。葡萄农的作业比以往任何时候都来得重要。

6、7月间, 高温和潮湿相互交替。自8月起, 天气变得相对稳定, 让健康的葡萄获得了完美的成熟度。

然而, 葡萄成熟度的不一致性让我们团队自9月底就开展了大量的筛选工作。

■ 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, 之后换桶。

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

酒中木香明显, 但并不占主导地位, 且优雅卓绝。果香低调, 醒过一段时间后逐渐打开。

从入口的一刻起, 这款酒就将强劲展现得淋漓尽致, 随后又让位给丰腴和圆润, 然后以清爽的音调收尾, 略有辛香, 还有很高的酸度。

在酒窖中窖藏6至8年肯定益处多多。



技术信息

葡萄品种: 赤霞珠 62%, 梅洛 38%

产量: 35 hL/ha

酒精度: 12.5 % vol.

总酸度: 3.25 g/l