



## 杜哈米隆古堡 红葡萄酒 2013

### ■ 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

异常潮湿、寒冷的冬季令所有葡萄种植作业严重错后。不仅发芽较晚，与近五十年来平均值相比，花期也向后推迟了三周时间，而且当时的天气状况变化莫测，最终导致了落花与落果，收成也因此低于往年。六月底时，天气骤变，一步就跨入了盛夏，完全没有过渡。不过，局部地区极有可能出现阵雨天气（据不同地区为7月27日、8月2日）。

自9月15日开始，整体形势变得很有“动感”：尽管弥补了一些延迟，但这段时间内充斥着雨水、阳光，成熟要经历漫长时间才能获得，还有，九月底时，我们观察到了葡萄孢菌的“爆炸性”发展，形势变得微妙起来，风险也骤然提升！因此，我们在还没有热身的情况下就一下子进入了跑马决赛，尽可能地网罗采摘手，以最快速度完成收获。幸亏，挑拣团队抵住了艰难采收的考验，展现出了极高的工作效率。根据葡萄孢菌的影响和酿制正牌或副牌的潜力，红葡萄的惯常采收顺序并没有改变。

### ■ 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

充分接触空气后，酒中馥郁的芬芳夹带着红果香得到释放。一入口就感受到酒的结构，直至余韵，抒写出圆润和已然丝滑的特征。一款陈年型美酒，拥有迷人的稠密感。



#### 技术信息

葡萄：赤霞珠 80%，梅洛 20%

产量：26 hL/ha

酒精度：12.5 % vol.

总酸度：3.42 g/l