

# 杜哈米隆古堡 红葡萄酒 2010

## ■ 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

这个葡萄生长年份以一个寒冷和相对湿润的冬季为起始,因此,出芽的时间略晚于2009年,约在4月中旬。四月干燥且阳光充足的天气对于葡萄树的发展来说尤为有利。 五、六两个月的特点是雨天和晴天交替出现。六月初受到了寒潮的袭击,让梅洛的花期受到了不良影响,造成了落花和落果。

幸运的是,七月天气非常干燥(降水低于20mm),气温也相对较高,从而弥补了较晚的花期。

八月和九月非常干燥,白天气温很高,夜晚凉爽,让葡萄缓慢地达到了极优的成熟度。

#### ■ 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

精致的葡萄酒,初始时单宁柔顺,之后变得逐渐强劲有力起来。口感结构强,有着优美的浓度。尾香较为圆润、精确。

技术信息

葡萄品种:赤霞珠 63%, 梅洛 37%

产量: 47 hL/ha 酒精度: 13.5 % vol. 总酸度: 3.52 g/l

