



## 杜哈米隆古堡 红葡萄酒 2010

### ■ 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

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