



杜哈磨坊红葡萄酒 2007



■ 葡萄园特征

称谓: AOC Pauillac, 波尔多, 法国

波亚克, 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

波尔多的2016以统一的天气状况著称, 对整个产区来说, 这都是一个优质的年份。芽期与往年接近, 春季雨水颇多, 较为清凉。虽然6月的天气尤为阴沉、寒凉, 但葡萄花仍是在不错的条件中绽放。夏季高温, 极为干燥, 9月初甚至可以说是过为干燥, 葡萄的成熟进展有时会因缺水压力过大而受到阻碍。杜哈米隆则凭借自身偏凉的晚熟风土, 成功跨过这段缺水时期, 直至9月中旬迎来理想的雨水。这一年份的优秀品质在此刻一锤定音, 成熟期在最佳条件下划上句号

■ 酿造工艺

拉菲罗斯柴尔德杜哈磨坊根据波尔多传统酿造工艺制成, 继除梗和破皮的工序后, 在木质、水泥或不锈钢酒罐中发酵。发酵期间的温度被控制在30°C。之后, 进行为期三周的浸渍, 定期淋皮, 从而确保逐步又柔和地提取出单宁。苹果酸乳酸发酵后, 葡萄酒被导入已用过两年的法国橡木桶中, 开始为期10个月的陈酿。

■ 品酒笔记

优美的深红色酒裙。香气仍显低调, 但颇为清新, 释放出红果、黑醋栗的迷人芬芳。木香与酒融为一体。入口感觉令人满足, 饱满又柔和。很快, 葡萄酒就在口中展现出浑厚之感。酒体丰盈, 单宁一如既往的丝滑、圆润。悠长不绝, 展现出杜哈风土的典型风格。这款葡萄酒应该会在4到8年后达到顶峰。

技术信息

葡萄: 梅洛 57%, 赤霞珠 43%
产量: 38 hL/ha
酒精度: 13% vol.
pH值: 3.56
总酸度: 3.48 g/l