



## 杜哈米隆古堡红葡萄酒 2020

### ■ 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罗斯柴尔德酒庄在西侧的延伸，位于与拉菲卡许阿德台地 (Carruades plateau) 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

2020可能是杜哈米隆近30年来最棒的年份之一。不过，这可不是什么上天注定，酒庄团队在这年里经历了重重的考验。湿热的春季意味着我们要与霜霉病展开抗争，我们全力以赴，最终取得了辉煌的胜利。

在位于产区东北部最为干燥的砾质土壤上，8月中旬的降水真是神之一手，让我们的葡萄达到了优异的成熟度。整个葡萄园，就算最年轻的葡萄树都包含在内，无一不将健康又活跃的状态保持到了最后。最终，“恰到好处缺水压力”为酒庄成就了一场理想的收获。

### ■ 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。

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

颜色浓郁又美丽，泛着黑色和紫色光泽。

低调的香气展现出巨大的芳香潜力，会随着瓶中陈年而逐渐释放出来。成熟又清新的果香主导着一切，带着黑醋栗和薄荷醇的气息。

葡萄酒为口中带来非凡的清爽感，饱满度也很是出色。明显且直率的单宁逐渐铺满口腔，却又没有牺牲掉一丝一毫的优雅感。我们确实身处波亚克。口中的余韵以石墨为主，这正是我们风土的典型特征。回味近乎无穷。



### 技术信息

葡萄：赤霞珠 72%，梅洛 28%  
酒精度：12.5 % vol.  
pH值：3.91  
总酸度：3.20 g/l