



## 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

杜哈米隆古堡红葡萄酒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，葡萄酒被导入拉菲罗斯柴尔德男爵酒业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