



杜哈米隆古堡 红葡萄酒 2015

■ 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

今年重复了近几年的一个常态，即初冬温和、干燥，对生长有利的寒凉要等到一月下旬才会降临，还伴有降水。与往年一样，萌芽始于四月。随后，葡萄树在水储备及温和天气的鼎力支持下迅速生长。六月，花期提早到来，整个过程均匀一致，在收获前预示着大年的希望。

海洋与河口缓解了夏季的高温、炎热。各处都承受着缺水的沉重压力，八月的及时雨为转色期及之后的完美成熟期带来了必要的清凉。采收时刻，天时地利人和齐聚于此，最终从每个田块上都收获到了最为精华之产物。

收获：梅洛的采收时间分布于9月17日至23日之间；卡本妮苏维翁为9月28日至10月6日之间。

■ 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

葡萄酒展现出一种深暗的红石榴色光泽。

香气深厚，自家制桶厂的经典年轻木香与葡萄酒中的新鲜果香搭配和谐。

入口后发展很快，即刻充满全口。酒体稳实、平衡，悠长、绵延。

迷人的余韵中蕴含着樱桃的香味。

陈年潜力极高。



技术信息

葡萄：赤霞珠 73%，梅洛 27%

产量：44 hL/ha

酒精度：12.5 % vol.

总酸度：3.36 g/l