



杜哈米隆古堡红葡萄酒 2023

■ 葡萄园特征

葡萄园 : 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 : 杜哈米隆古堡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

冬季的降雨量达 500

毫米, 为地下水储量提供了良好的补充。3月份, 寒冷的天气导致芽萌发推迟到4月5日至19日之间。春季多雨, 因而使霉菌更容易发生。在5月, 温暖的气候极大地刺激了葡萄藤的生长。在良好的条件下, 花期于5月25日左右发生。6月的转为热带气候, 需要采取严格的有机防护措施来防止霜霉病的发生。等待已久的转色期于8月初开始。随后出现了两波热浪 (8月15日至25日和9月2日至10日), 加速了葡萄的成熟, 并带来了有益的压力。杜哈米隆古堡也未能幸免于这一年份的挑战。8月份, 无论是2016年以来重新种植的年轻葡萄藤, 还是老地块, 都出现了明显的地块内差异。8月下旬的热浪使葡萄的成熟度趋于平衡, 为8月20日至10月3日的收获提供了理想的条件。再一次, 年轻的葡萄藤表现出与老葡萄藤同步生长并融入优质葡萄酒的能力, 令人印象深刻。

■ 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

起初闻香时带着水果千层酥的香气: 甘草、黑醋栗和樱桃核争相占据主导地位, 但没有一种更为强势。这是让人百闻不厌的香气, 充满了童年的回忆。可以感受到梅干放入烤箱的香气、祖母厨房制作果酱时的芳香, 以及祖父有时让我们偷尝的果酿白兰地的酒香。

口感上已经非常完美: 入口强劲, 又轻轻地将我们带向令人讶异的清新余韵, 浓郁优雅的单宁因陈酿而变得柔和。



技术信息

葡萄品种: 赤霞珠 80%, 梅洛 20%

酒精度: 13 % vol.

pH值: 3,8

总酸度: 3,45 g/l