



杜哈米隆古堡 红葡萄酒 2018

■ 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

在罗斯柴尔德家族入主拉菲古堡150周年庆前夕，花样百出的天气条件让酒庄团队迎来重大挑战。从12月到7月，无休无止的雨水成为霉菌的温床，而且还提升了遭遇冰雹的风险。一直要等到7月中旬才真正步入夏季，有时颇为极端的高温天气让葡萄园的卫生状况回归正常，并将我们引向一个大年。与拉菲的风土相比，杜哈米隆种植赤霞珠的土壤在2018年更显干燥，而种植梅洛的区域，粘土所占比例更高。这样的风土条件在面对如此的天气状况时则展现出两种完全不同的效果。赤霞珠一方，夏季饱受缺水的困扰，幸而8月28日和9月5日的小雨为这一情况成功“解锁”，确保酒庄葡萄的成熟进程。在种植梅洛的粘土地上，我们的风土条件极其适应这一年份的天气状况，为杜哈米隆塑造出空前优秀的梅洛葡萄。这对我们的正牌佳酿而言可是一个重要担保，因为在这款葡萄酒中，梅洛总是占到不小的比例。

■ 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

葡萄酒身着深红色的美丽酒裙，泛着黑色光泽。

香气仍然颇为封闭，但我们已经可以预言出酒中巨大芳香潜力的全部特征。无论是深邃度、繁复感，还是木香，均已与酒完美融合在一起。

入口甜美又丝滑。随后，口中一直保持着这一甜润感，而葡萄酒则逐渐铺至满口，长长久久，还揭示出自身的清爽特征，这亦是杜哈米隆晚熟风土的典型风格。稠密非常的葡萄酒在紧致又精美的单宁的烘托下，在口中持久不散。这款葡萄酒已具备一切要素，指日可待。



技术信息

葡萄：赤霞珠 65%，梅洛 35%

产量：37.50 hL/ha

酒精度：14.5 % vol.

ph值：3.84

总酸度：3.15 g/l