

杜哈米隆古堡 红葡萄酒 2017

■ 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

冬天颇为温和;春季期间,4月26日和27日夜间遭遇的一场霜冻最为刻骨铭心,波尔多葡萄园因此遭受重创。杜哈米隆位于相对偏凉地区的5公顷葡萄园未能幸免遇难。随后的天气条件极为出色,温度高于往年同期,降水不仅均匀,而且时机也拿捏得恰到好处。花期提前到来,以至于6月中旬,古堡的坐果期比往年早了将近15日。6月末的一场降水过后,在余下的夏季时光之中,气温都稍稍低于正常水平。因此,从转色中期开始,成熟季迈着缓慢且规律的脚步向前走去,直至9月中旬开始采摘葡萄。9月10日至20日间的最后一波雨水惊扰了宁静的天气状况,但并未给葡萄品质带来实际性伤害。

葡萄酒逐渐揭示出自身的优秀潜力,以及颇为经典的风格特征。

■ 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。1 2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

颜色稠密又深邃。

香气虽然较为封闭,但仍旧可以感受到隐藏的巨大潜力,释放出甘草和樱桃核的芬 芳。

入口不错,颇为饱满又柔顺,尽管近期的灌瓶工序对葡萄酒仍然有所"阻碍"。 口中重现鼻中闻到的香气,并佐以新鲜的红色果香,悠长又优雅。这一年份非常经 典的风格在瓶陈之初就已经展现出来。

技术信息

葡萄品种:赤霞珠 76%,梅洛 24%

产量: 33.50 hL/ha 酒精度: 12.5 % vol. ph值: 3.80 总酸度: 3.20 g/l

