



杜哈米隆古堡 红葡萄酒 2017

■ 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

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。

葡萄在经历仔细挑选后，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

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：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