



杜哈磨坊红葡萄酒 2012

■ 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

波尔多地区2012年的天气很是微妙。

既一个相对温和的冬季后，雨水和潮湿主导了整个春季，尤其是在4月，我们经历了一场猛烈的冰雹（4月24日）。

这种天气条件为授粉造成了难度，令我们对产量的下降担忧不已。葡萄农的作业比以往任何时候都来得重要。

6、7月间，高温和潮湿相互交替。自8月起，天气变得相对稳定，让健康的葡萄获得了完美的成熟度。

然而，葡萄成熟度的不一致性让我们团队自9月底就开展了大量的筛选工作

■ 酿造工艺

拉菲罗斯柴尔德杜哈磨坊根据波尔多传统酿造工艺制成，继除梗和破皮的工序后，在水泥或不锈钢酒罐中发酵。发酵期间的温度被控制在30 °C。之后，进行为期三周的浸渍，定期淋皮，从而确保逐步又柔和地提取出单宁。

苹果酸乳酸发酵后，葡萄酒被导入已陈过两款葡萄酒的法国橡木桶中，开始10个月的陈酿。

■ 品酒笔记

香气展现力较强，红色果香的趋势明显，并未给木香留有余地。

入口圆润且平衡，然后，葡萄酒在口中逐渐收紧，且变得更为直率。余韵极为宜人，虽然长度有限，但回归于果香。

一款迷人的葡萄酒，3、5年后将满足我们的味蕾。



技术信息

葡萄：赤霞珠 53%，梅洛 47%

产量：35 hL/ha

酒精度：12.5 % vol.

总酸度：3.22 g/l