

杜哈磨坊红葡萄酒 2012



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

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。

■ 品酒筆记

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,葡萄酒在口中逐渐缩紧,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

葡萄品种: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

