



杜哈磨坊红葡萄酒 2022

■ 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: 杜哈米隆古堡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

这个年份从4月份开始的几场霜冻开始, 但由于梅洛和赤霞珠晚熟, 损失有限。4月份雨水充沛, 植物生长良好。5月底开始开花, 葡萄藤快速生长, 6月份降雨量大, 霜霉病严重, 但得到了很好的控制。长期干旱加上7月份的热浪, 到8月中旬, 老藤遭受了严重的缺水压力。9月27日完成收获, 展现了杜哈米隆古堡不同寻常的特色, 其中赤霞珠展现出令人惊喜的深度和丰富度。

■ 酿造工艺

杜哈磨坊根据梅多克名酒的传统酿造工艺制成, 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10天的浸渍。苹果酸乳酸发酵后, 葡萄酒被导入已陈过两年葡萄酒的法国橡木桶中, 开始12个月的陈酿期。

■ 品酒笔记

幽微的香气在旋转酒杯时绽放, 散发出黑莓和甘草的香气, 并以淡淡的香草味巧妙地增强。

闻香时发现的香气在口感上延续。入口带着动态的变化, 中段口感醇厚, 令人意犹未尽, 接着很快就由这个年份的丰富浓郁取代。



技术信息

葡萄: 梅洛 87%, 赤霞珠 13%
酒精度: 13,5 % vol.
pH值: 3,75
总酸度: 3,35 g/l