



杜哈磨坊红葡萄酒 2014

■ 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

十一月到二月期间雨水充沛，超出或等于历年平均水平，经过2012和2013两年填充的地下水位继续得到提升。

气温高于均值，葡萄园与人一样，都没享受到颇有益处的冬季霜冻，反而是有约15天的大太阳，干冷、无风！大自然真是不受人的控制！萌芽提前，随后，上升的气温成为助力，令六月第一周的花期均匀一致。

与往常一样，天气情况一直是我们的葡萄农最为关注的问题。我们的团队全年努力工作，以期葡萄在完美健康的状态下达到成熟。转色期分两段进行，先是七月底，然后是8月15日之后，导致同一棵葡萄树上的各串葡萄出现成熟度迥异的情况。

因此，我们在收获时要“伶俐”一些才能做出最为明智的决策；我们也对采收手和挑选员反复强调，从而仅保留“好到绝顶”的那些够格酿制我们波亚克名酒的红葡萄。

■ 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。

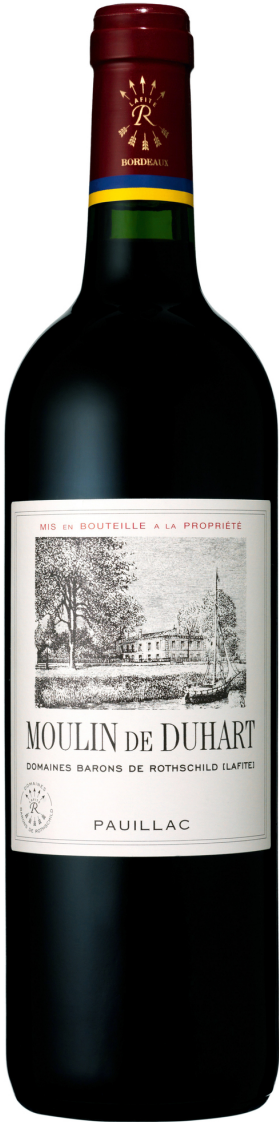
苹果酸乳酸发酵后，葡萄酒被导入已陈过两款葡萄酒的法国橡木桶中，开始10个月的陈酿。

■ 品酒笔记

稠密、优美的红色酒裙。香气直率，但仍有些封闭，释放出新鲜果香，特别是樱桃香。入口柔和、圆润，活力四射。葡萄酒在口中发展得很好，其结构预示着这款作品将会快速释放出自我。

长度不错，虽然单宁还略有些青涩，但张力十足。

这款葡萄酒会在两年内打开，并在2018和2022年间达到顶峰。



技术信息

葡萄：梅洛 64%，赤霞珠 36%

产量：30 hL/ha

酒精度：13% vol.

总酸度：3.49 g/l