

杜哈磨坊红葡萄酒 2014



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

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拣员反复强调,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

葡萄品种: 梅洛 64%, 赤霞珠 36%

产量: 30 hL/ha 酒精度: 13 % vol. 总酸度: 3.49 g/l

