



杜哈磨坊红葡萄酒 2010



■ 葡萄园特征

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

这个葡萄生长年份以一个寒冷和相对湿润的冬季为起始，因此，出芽的时间略晚于2009年，约在4月中旬。四月干燥且阳光充足的天气对于葡萄树的发展来说尤为有利。五、六两个月的特点是雨天和晴天交替出现。六月初受到了寒潮的袭击，让梅洛的花期受到了不良影响，造成了落花和落果。

幸运的是，七月天气非常干燥（降水低于20mm），气温也相对较高，从而弥补了较晚的花期。

八月和九月非常干燥，白天气温很高，夜晚凉爽，让葡萄缓慢地达到了极优的成熟度。

■ 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

红色水果香气。单宁圆润、顺滑，有着柔和的特点。

技术信息

葡萄品种：赤霞珠 52%，梅洛 48%

产量：47 hL/ha

酒精度：13.5 % vol.

总酸度：3.35 g/l