



## 杜哈米隆古堡 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米隆古堡根据波尔多传统酿造工艺制成。葡萄在经历仔细挑拣后，会根据田块来源被分开导入水泥罐或不锈钢罐中完成酒精发酵。发酵过程中进行轻柔的淋皮工作，以优化提取的成果。整个浸渍期约为20天，之后换桶。

苹果酸乳酸发酵结束后，葡萄酒被导入集团在波亚克制桶厂自产的法国橡木桶中。12月期间会品尝各个橡木桶，完成正牌葡萄酒的严格筛选工作。之后，葡萄酒会经历调配工序，然后被置入橡木桶中（50%为新桶）。

### ■ 品酒笔记

暗红色的酒裙魅力十足。

香气虽然低调，但十分深邃，而且已具备繁复的气质。以黑加仑为主的新鲜红果无疑是葡萄酒的典型芬香，背景中的木香与酒融为一体。

入口直率、稠密，葡萄酒充盈满口。水果的风味持续不断。一切都已是那么和谐。葡萄酒很是悠长，越发突显出优雅、清新的风格。虽然单宁还很年轻，却很顺滑。这款作品将在4、5年内释放出自我，并在2020至2030年间达到顶峰。





## 杜哈米隆古堡 红葡萄酒 2014



### 技术信息

葡萄: 赤霞珠 55%, 梅洛 45%  
产量: 30 hL/ha  
酒精度: 13% vol.  
总酸度: 3.50 g/l