



杜哈米隆古堡 红葡萄酒 1996

■ 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

因这年出芽得较晚(3月30日), 四月份的几波零下温度并未给葡萄园造成不利影响。6月10日的花期极为同步、快速, 但异常的高温给梅洛老藤带来落花现象。遗憾的是, 夏季颇为令人失望, 时不时地上演一场暴风雨, 八月亦甚是清凉。葡萄中的低糖分含量, 加之状态一般的健康情况让人忧心忡忡, 而九月初一段长达20日的干旱时光“有如神助”, 确保葡萄达到不错的成熟度。温度适中的北风让葡萄迈着极为缓慢的脚步踏向成熟, 这对此年份的品质至关重要。

■ 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。

葡萄在经历仔细挑选后, 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。

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

酒色非常稠密, 泛着极为浓郁的紫色光泽。

香气有些封闭, 非常纯净, 以黑果香为主。

入口圆润, 稠密又肥硕的结构感配着细腻的单宁, 走向一种对产区来说非常经典的纯粹余韵。

一个非常和谐又出色的年份。

技术信息

葡萄品种: 赤霞珠 85%, 梅洛 15%

酒精度: 13 % vol.

总酸度: 3.2 g/l

