杜哈米隆古堡 红葡萄酒 2006

葡萄园特征

称谓: 波亚克AOC, 波尔多, 法国
产区：波亚克
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: 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

年份总结
波尔多的2016以统一的天气状况著称，对整个产区来说，这都是一个优质的年份。芽期与往年接近，春季雨水颇多，较为清凉。虽然6月的天气尤为阴沉、寒凉，但葡萄花仍是在不错的条件中绽放。
夏季高温，极为干燥，9月初甚至可以说是过为干燥，葡萄的成熟进展有时会因缺水压力过大而受到阻碍。
在这些背景下，拉菲的优秀风土表现得非常完美，悠然自得地等到9月13日的及时雨。随后，葡萄在最佳的条件下继续步上成熟之路，一直攀至罕见的优秀水准。
杜哈米隆则凭借自身偏凉的晚熟风土，成功跨过这段缺水时期，直至9月中旬迎来理想的雨水。这一年份的优秀品质在此刻一锤定音，成熟期在最佳条件下划上句号。

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

深色酒裙，泛着紫色和黑色光泽。
虽然酒龄很短，但香气非常美妙，繁复又精致。木香和烘烤香与清爽感完美融合在一起，作为成熟度获得精控的标志。
入口纯粹、精美。先是颇为低调，然后逐渐在口中铺展开来，变得浑厚浓郁，但又不会过分。
我们会同时感受到强劲和轻盈。卡本妮苏维翁的稠密感在口中后半段时突显出来。葡萄酒极为悠长，余韵之中仍保持着完美的平衡度。

杜哈米隆古堡 红葡萄酒 2006

技术信息

葡萄品种 : 赤霞珠 70%, 梅洛 30%
产量 : 38 hL/ha
酒精度 : 13 % vol.
ph值 : 3.69
总酸度 : 3.34 g/l