

杜哈米隆古堡 红葡萄酒 2007

■ 葡萄园特征

葡萄园: 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)。

■ 品酒筆记

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 2007



技术信息

葡萄品种:赤霞珠 73%,梅洛 27%

产量:38 hL/ha 酒精度:13 % vol. ph值:3.69 总酸度:3.34 g/l