



杜哈米隆古堡 红葡萄酒 2011

■ 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

2011年的气候很不寻常, 这让我们的技术团队一直保持谨慎, 且调动了他们的所有专业技能。

春季和夏季的角色发生了对调: 一个阳光尤为充足且干燥的春季, 造成了非比寻常的早熟; 之后的夏季有着一个缺乏阳光的7月, 以及一个比往常更为潮湿的8月。

随后, 在准备采收时, 一场大冰雹于9月1日降临至波亚克北部和圣爱斯泰夫地区, 另采收计划有所变化。受影响的田块最先得到收获, 不过没有受到重大损失, 因葡萄已经完全成熟了!

■ 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

鼻中充满花香, 是卡本妮苏维翁的特点。

有着黑色水果、桑椹的特点。口感直爽, 浓密。

尾香清新, 有着优美的圆润度。

技术信息

葡萄品种: 赤霞珠 75%, 梅洛 25%

产量: 47 hL/ha

酒精度: 12.5 % vol.

总酸度: 3.39 g/l