



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，这让我们和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