



杜哈米隆古堡红葡萄酒 2021

■ 葡萄园特征

称谓：AOC Pauillac, 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罗斯柴尔德酒庄在西侧的延伸，位于与拉菲卡许阿德台地 (Carruades plateau) 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

2021年的杜哈米隆显得欢快又直率，充分汲取了两个世界的精髓。在这样一个阳光不是那么明媚的年份里，观察各类风土之间展现出的差异是一件很有意思的事情，有种植着大多数梅洛且更偏粘土的区域，也有更适合无缺水压力的干燥的砾质土壤区域。赤霞珠在这年有着出色的表现，几乎所有批次都被调入了成酒之中，即便是酒庄树龄仅有5岁的葡萄树亦是从团队展开的大型重组工作中受益匪浅。最终，梅洛在最终调配成果中所占的比例达到了历史最低点，我们非常开心能够重新探索已经遗失很久的杜哈特色——近年来表现出的优美成熟感柔化了原来的标志性直率气质。

■ 酿造工艺

杜哈米隆古堡红葡萄酒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。

苹果酸乳酸发酵结束后，葡萄酒被导入拉菲罗斯柴尔德男爵酒业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

紫色的酒裙，带着耦合色的光泽。

香气仍然十分低调，但已经展现出深邃又温暖的特征，还弥漫着覆盆子和肉桂的气息。

入口直率、饱满，拥有最纯正的杜哈米隆风格。葡萄酒逐渐释放自我，力感渐增。余韵和谐，以红果的鲜亮风味收尾，还伴着淡淡的香草感。



技术信息

葡萄：赤霞珠 81%，梅洛 19%
酒精度：12.9% vol.
pH值：3.79
总酸度：3.34 g/l