



## 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

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。

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

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