

杜哈磨坊红葡萄酒 2015



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

葡萄品种:

梅洛62%、卡本妮苏维翁38%

我们能感受到一种魅惑的深邃、无穷的繁复。木香与清新的草莓和烟草香融为一体

入口柔和又极为强劲。酒在口中不断地壮大、壮大……在一个高峰处柔和地收尾。 无一丝激进之感,一切都是那么完美、和谐,悠长不绝。

这款拉菲,在今天仅仅显示出自身潜力的一小部分,还需品酒客耐心等待上数年。 收获:梅洛的采收时间分布于9月17日至23日之间;卡本妮苏维翁为9月28日至10月6日之间;

■ 酿造工艺

拉菲罗斯柴尔德杜哈磨坊根据波尔多传统酿造工艺制成,继除梗和破皮的工序后,在水泥或不锈钢酒罐中发酵。发酵期间的温度被控制在30°C。之后,进行为期三周的浸渍,定期淋皮,从而确保逐步又柔和地提取出单宁。

苹果酸乳酸发酵后,葡萄酒被导入已陈过两款葡萄酒的法国橡木桶中,开始10个月的陈酿。

■ 品酒筆记

品酒笔记(灌瓶时2017年4月):

葡萄酒展现出一种稳实的色泽。

香气还有些封闭,但已经释放出新鲜水果和烟草的优美香气。

入口颇为柔和、精致,随后很快就充满整口,并开始显示出悠长的特征。 单宁细腻,有一种喜人的甜润感。

技术信息

葡萄品种:梅洛62%,赤霞珠38%

产量: 44 hL/ha 酒精度: 12.5 % vol. 总酸度: 3.27 g/l

