



杜哈磨坊红葡萄酒 2015



■ 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。

■ 品酒笔记

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：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