

杜霍酒庄 2023

1855列级庄，玛歌村二级庄



毋庸置疑我们会将2023年加入到近些年来优质大年的清单中。尽管这一年的天气十分反常，可葡萄藤展现出了惊人的毅力。2023年多雨的冬天以及寒冷的初春使得发芽的时间比往年要晚一些到来。春天的炎热以及夏末的干燥让年轻的葡萄藤以及排水性能好的土壤受到异常天气的压迫，但是健壮的葡萄藤很快就适应了这样的气候，这会让这个年份的葡萄酒拥有纯净而又复杂的香气，口感平衡，与此同时还展现强劲的又柔和酒体。

酒庄风土

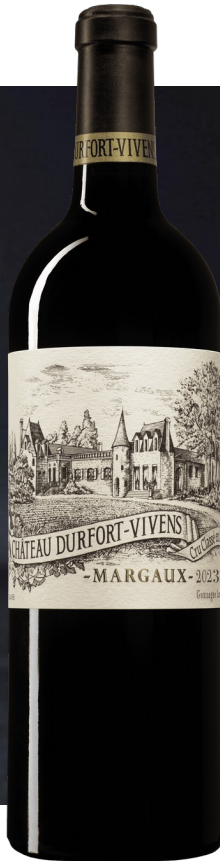
葡萄园占地65公顷，
土壤的表层以砾石为主，
深层主要以沙质黏土为主。
葡萄园分布在玛歌产区的
玛歌、康特纳克、苏桑三个村里。

产量

35 hecto / ha

酿造技术

分田酿造。
用天然葡萄酵母进行酒精发酵。
发酵过程中每日淋帽一次，
轻柔萃取单宁，
发酵的时间为21天。在酿造的过程中无
任何添加物



农业技术



100% 有机生物动力

混酿比例

92% 赤霞珠
8% 美乐

陈酿方式

18个月的陈酿：
70% 新橡木桶陈酿
30% 土陶罐陈酿

酿造团队

酒庄庄主： 宫泽 卢顿
技术总监： 雷欧波 瓦兰亭
顾问酿酒师： 埃里克 伯森诺

采收时间：

起始时间：9月11日
结束时间：10月4日

PH 值 : 3,66
酒精度 : 13,7%