

小拉菲系列 都夏美隆DUHART MILON

产品名称	小拉菲系列 都夏美隆DUHART MILON
公司名称	山西鑫玛科贸有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	太原市小店区平阳路西二巷12号2幢三单元302号
联系电话	7223771 15535116999

产品详情

品牌	法国都夏美隆DUHART MILON Rothschild 2006 红葡萄酒	卫生许可证	有
净重	750 (ml)	原料与配料	100%葡萄汁
酒精含量	13.5 (%)	含糖量	无 (g)
生产厂家	法国波尔多-菩依乐	原产地	法国
特产	是	储藏方法	避光、卧放、低温

杜哈特米伦堡（也称为都夏美隆）与拉菲堡比邻。从十八世纪初开始，在拉菲地方领主的推动下，波亚克村就遍布葡萄园。作为向领主交纳的一项岁入，产自米隆山丘的葡萄酒进入拉菲堡的“二军酒”行列，这也证明当时这片土地出产的酒已有不错的品质。1855年的葡萄酒分级制度将其列为菩依乐唯一一个顶级四等。目前与拉菲同属罗斯柴尔德家族，酒性与拉菲甚为相似。自1982年以来，其品质已经由非常好到杰出，根据杜哈特-米伦的目前质量可以升到3级酒庄的地位。

而82年份的那些酒也常常被认为是波亚克产区最具代表性的作品，其品质高雅而内向。著名葡萄酒经纪人亚伯拉罕·劳顿(abraham lawton)在1815年对迪阿米隆堡酒的评价“口感紧密扎实，美丽的颜色，有着突出的酒香”至今仍可被视作经典表述。至于梅多克地区顶级酒的酒香，曾有人将其诗意地描述为“最优质的封腊在燃烧时弥散出的轻烟中所带有的那一丝丝芳香”。

早在1815年，著名的葡萄酒经纪人、后来成为波尔多市长的亚拉伯罕·劳顿(abraham lawton)就已经将产自米隆坡地上的芒达维-米隆葡萄园的酒(mandavy-milon)列为波亚克村当时所有正在生产创制阶段的新酒中的第四名。1830到1840年之间，卡斯特加(cast é ja)家族从芒达维后代的手中收购了酒庄之后又买下一位迪阿尔先生(sieur de duhart)去世后留给妻子的14公顷果园，从而拥有了40公顷葡萄种植面积，他将这块领域命名为多哈米伦葡萄园(duhart-milon)。这位“迪阿尔先生”据说当年是路易十五手下的军火走私商，卡斯特加家族的人们戏称其为“海盗”，说他“退休”后就把生活扎根在波亚克。“海盗”当年居住的房屋在1950年的波亚克港口上还可见到，多哈米伦堡葡萄酒标签的设计灵感就是据此而来。

饮用及配餐建议：饮用前1小时开瓶醒酒，温度最好在15 - 20 。适合与味道细腻的菜肴配合，虾，蟹

, 甲鱼, 海鲜及甜品

『品酒步骤』1.观其色泽--将酒道在高脚杯中,握着杯脚,看其色泽。2.闻其香味--轻摇酒杯让香气释放出来,闻其散发的香味。3.品尝--啜饮一小口,让酒在舌尖溶动,感觉其味道及酸甜度。

『醒酒』由于红酒被喻为有生命力的液体,是由于红酒当中含有丹宁酸(tannic acid)的成分,丹宁酸跟空气接触之后所产生的变化是非常丰富的。而要分辨一瓶酒的变化最好的方式是开瓶后第一次倒2杯,而先饮用一杯,另一杯则放置至最后才饮用,就能很清楚的感觉出来。每一瓶酒的变化时间并不一样,也许在10分钟、也许半个小时、也许在两个小时后。如何去发觉酒的生命力就靠自己的感觉跟经验了。『过酒(decenting)』过酒的方式,是将葡萄酒倒入醒酒瓶(decenter)的动作称为过酒,但过酒的目的到底何在?其实有二,一是藉此将陈置多年的沉淀物去除。虽然喝下这些沉淀物并无任何大碍,但有损葡萄酒的风味,所以必须去除。另一则是使年份较少的葡萄酒将其原始的风味,从沉睡中苏醒过来。因为葡萄酒会因过酒的动作而有机会与空气接触,此时沉睡中的葡萄酒将立刻芳香四溢,味道也变的圆润了。『如何保存酒』保存葡萄酒最忌讳的是温度的强烈变化,如果你在店家购买的时候是处于常温之下,则在家里只要保存于常温之下即可。你若想饮用冰镇过的葡萄酒于饮用前冰冻即可。如果你将葡萄酒储存于冰箱中,只适合存放于温度变化较小的蔬菜室内。最理想与长期的储存环境是温度约在摄氏12~14度间保持恒温,湿度在65%~80%间,保持黑暗,一般酒都放置于地下室。保持干净,以免其它异味渗入酒内。