法国1855列级名庄波尔多左岸拉菲都夏美隆（杜哈米雍）葡萄酒

产品名称	法国1855列级名庄波尔多左岸拉菲都夏美隆（杜哈米雍）葡萄酒
公司名称	北京宏利忠信商贸有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:ChateauDuhartMilon 商品条形码:3296341007106 卫生许可证:3296341007106
公司地址	中国 北京市丰台区 大泡子3号-17
联系电话	86 10 67121626 13381107296

产品详情

品牌	Chateau Duhart Milon	商品条形码	3296341007106
卫生许可证	3296341007106	产品标准号	3296341007106
净重	750（ml）	原料与配料	赤霞珠，梅洛
酒精含量	12.5（%）	葡萄汁含量	100（%）
含糖量	0（g）	生产厂家	Chateau Duhart Milon
原产地	法国波尔多	特产	是
储藏方法	16	生产日期	2007

chateau duhart-milon-rothschild

都夏美隆多(也称为多哈米雍)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。其时拉菲主人为被路易十五“ 钦封 ”为“ 葡萄王子 ”的尼古拉-亚历山大 · 德 · 西格尔侯爵(nicolas-alexandre de s é gur)。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都夏美隆葡萄园(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，都夏美隆葡萄酒标签的设计灵感就是据此而来。在卡斯特加家族管理下，酒庄成绩喜人。1855年的葡萄酒分级制度认可了多哈米伦的品质，将其列为波亚克村唯一一个顶级四等。卡斯特加家族掌管酒庄一直到二十世纪初，都夏美隆的50公顷果园也是波亚克村最大的葡萄园之一。但第一次世界大战之后，都夏美隆开始不停地更换继承者。从1937年开始的25年间，酒庄竟先后易手五次，酒庄主人们的波折命运也使得葡萄园被分割并迅速衰落下去，1956年的霜冻更是给酒庄以致命一击。直到1962年罗斯柴尔德家族购买下这片产业，葡萄酒质量的一线下跌才得以被

遏抑。当时都夏美隆的地产尚有110公顷，而葡萄园只剩下17公顷，重建工作成为当务之急：铺设灌溉排水系统，拔除枯死的葡萄而重新栽种新苗，购买邻近土地，重新整合葡萄园，并在波亚克建造起新的酿酒设备与酒窖。从1973年起到2001年，葡萄园由42公顷扩大到71公顷。今天，成熟的葡萄植株与全部翻新的酒窖使40年间为提高质量而一直坚持不懈的努力得到了回报，都夏美隆重回往日顶级四等的行列，正在窖中陈年的酒可证明其今日声名不减当初。特佳年份为1986，1990，1995，1996与2000。从拉菲堡葡萄园以西，都夏美隆广阔的果园分布在顺着卡许阿德拉菲台地一直延伸的米隆山丘上。酒庄拥有152公顷土地，其中71公顷葡萄种植面积；土质为混杂着风成沙的细沙砾，底土是第三纪白垩土。葡萄品种包括赤霞珠69%，梅鹿辄28%，品丽珠3%。葡萄平均年龄28岁。由于都夏美隆与罗斯柴尔德拉菲堡的葡萄园接壤，从1962年起，两处葡萄园就由一支技术小组监理，总负责人为拉菲产业技术总监夏尔·瓦里耶(charles chevallier)。两园栽培技术相同，完全遵照传统方法；单位面积产量严格控制；人手采摘，全年的种植工作中有相当一部分都是手工完成。

具体资料：

产区： pauillac级别： 四级名庄葡萄品种： 70% 赤霞珠(cabernet sauvignon) 25% 梅鹿辄(merlot) 5% 品丽珠(cabernet franc)酿造：每一小片地块上的葡萄在采摘后都立即进行品评以确定是否可在发酵结束后进入顶级酒的培养。发酵过程在不锈钢发酵槽中进行；接下来，在12月里，每个酒槽都有几次尝酒，以严格标准选出顶级酒。储放酒槽的酒库位于波亚克村的中心地带。

陈放：所有年份的酒都经过橡木桶陈放，橡木桶全部来自罗斯柴尔德产业自己的造桶厂。陈年时间随年份不同而从10个月到18个月不等，此间定期滗酒并使用蛋清除去酒中渣滓。

常见作品：

正牌：chateau duhart milon于法国橡木桶中陈酿18个月，新橡木桶的使用比例为50%

副牌：moulin de duhart

作为拉菲集团旗下的名庄，都夏美隆无论从酒质抑或知名度都是近几年的大热门之一，一直稳坐四级酒庄的表率者。