



AUSSIÈRES

拉菲罗斯柴尔德奥希耶桃红 2017

1999年，当埃里克斯柴尔德男爵首次踏上奥希耶的土地时，马上就被这种充斥着惊人灵魂与故事的桀骜之美拨动了心弦。在过去的两千年里，位于酒庄核心之处的170公顷土地已经被用来栽培葡萄。近20年来，酒庄为葡萄园和酒窖投入了大量资金，完成了庞大的革新工程。如今，奥希耶已被公认为朗格多克复兴格局中的一大先锋庄园。

■ 葡萄园特征

称谓：奥克地区，法国

酒庄栖息于法国南部纳博那地区地中海海岸线后方的崎岖山麓中。

风土：坡处为碎石地，土壤不深；平地则多沙土，土层渐厚。为了能够更好地维护葡萄树，促进培育优质葡萄，酒庄主动将单产控制在极低的水平。

■ 年份总结

朗格多克地区的气候一般来说反差极大，而2017在天气方面却是一个罕见的同步年份。从1月底到3月底，整个地区的降水颇丰，让植物得以顺利复苏的必要条件——水资源得到了补充。在这一不太常见的湿润季初过后，天灾降临于此：同法国各地，甚至整个欧洲一样，朗格多克在4月底同样经历了两场25年来绝无仅有的霜冻，摧毁了数百公顷的葡萄园。奥希耶的受灾面积为近三分之一，其中一部分田块颗粒无收。

从霜冻中幸免于难的地区则在这一年里达到极高的品质。与2015这一大年近似的平衡温度和平衡的湿度，让葡萄树从抽芽到开花直至成熟都异常顺利，而且状态喜人。9、10两月的出色天气条件让我们所有的葡萄品种都达到了优秀的成熟度，展现出迷人的香气和美妙的平衡。

■ 酿造工艺

葡萄在被运至酿酒车间后经历压榨，然后被导入配有温控设施的不锈钢发酵罐中。发酵期为15天，温度被控制在18 °C。葡萄酒随后在酒罐中陈酿4个月的时间，以维系果香的纯净度。

■ 品酒笔记

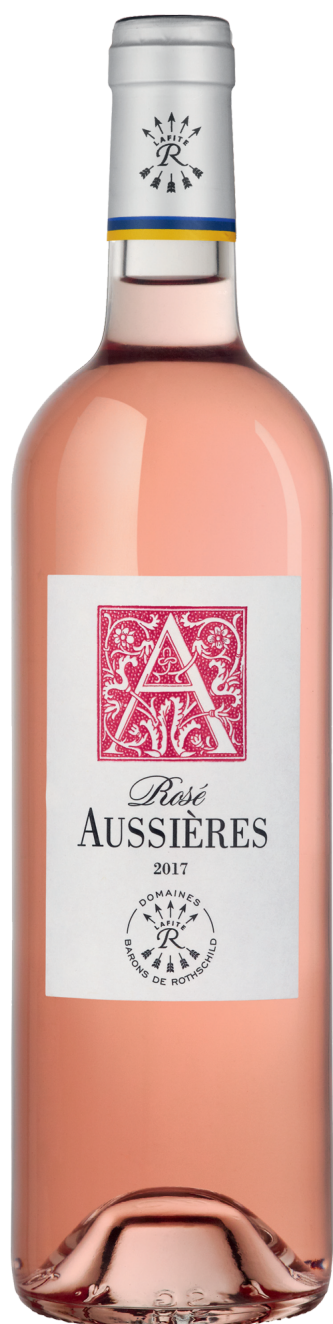
美丽的葡萄柚色，泛着醋栗红的光泽。

香气低调，一切以清爽为主，释放出精妙的红果香。

口感酸爽、饱满，充盈于口，得益于陈酿期间针对酒泥的作业。

尾香圆润、悠长、细腻。

侍酒温度：11到13 °C



技术信息

葡萄：黑歌海娜 50%，穆尔韦德 35%，神索 15%

产量：55 hL/ha

酒精度：13 % vol.

pH值：3.22

总酸度：5.51 g/l