奥希耶古堡红葡萄酒 2015

奥希耶庄园坐落于一片丰饶的土地上 ——人与自然相依相存，互相学习，共同创造。在我们生机勃勃的村庄，对话成为普及的价值理念。我们在不同层面，不同维度展开对话：在风霜雨雪之间，在耕种土地的世代辈际之间，在村民与匠人之间，在葡萄酒界的不同浪潮之间。这就是推动我们前进的动力，最终酿造出能够讲述一个关于地方、尊重和细微差别的故事的葡萄酒。

葡萄园特征

称谓: AOC Corbieres, Languedoc-Roussillon, 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: 酿制奥希耶古堡的葡萄精选自山坡的上半部分。这一地区的土层很薄且干燥，由含砂的砂岩构成，还有粘土，但后者所占比例极小。因此，这些田块的单产极低。
这款葡萄酒主要由希哈和慕韦度混酿而得，还配有少量的歌海娜和佳利酿。慕韦度品种的葡萄藤已然成熟，出产的葡萄品质极优。绿色采收，加之对葡萄的精挑细选，让酒庄得以培育出一款以力道和精准度为自身特征的葡萄酒。

年份总结

如往年一样，朗格多克的气候差异显著。北部地区在夏末遭受强降雨影响，同期，靠南的纳博讷却是滴雨未降。
在奥希耶，从萌芽到开花，再到成熟期，本年份的天气条件让整个植物生长季都处于理想状态。
稳定的天气条件保障了我们全部田块上的葡萄均达到最优成熟度，各类葡萄品种——从早熟的夏多内到晚熟的慕韦度和卡本妮苏维翁都展现出极美的芬芳特征及完美的平衡度。
酿制拉菲罗斯柴尔德奥希耶古堡葡萄酒的葡萄田收获于2015年9月8日至10月12日之间。

酿造工艺

葡萄酒的酿造遵循传统工艺。酒精发酵在配有温控设施的不锈钢和水泥质酒罐中展开。一部分的佳利酿使用二氧化碳浸渍法发酵，为葡萄酒带来独有的香脂气息。
在发酵过程中，团队会定期淋皮，从而保证以轻柔的方式将单宁逐步提取出来。发酵结束后，葡萄酒会静置休息两日。整个浸渍期持续15至20天. 40%的葡萄酒在橡木桶中陈酿（其中50%为新橡木桶），部分橡木桶源自集团位于波亚克的制桶厂

品酒笔记

暗色酒裙，泛着紫色光泽。
香气仍很封闭，但已展现出深邃、优雅的特征，陈酿留下的痕迹仍颇为明显，但木类的细腻芳香已经与松林和桉树的芬芳融汇在一起。
葡萄酒在口中表现强劲，释放出樱桃和巧克力的味道。高比例的慕韦度为葡萄酒带来一种引人入胜的悠长感，而且也成为希哈的细腻度与歌海娜较清淡风格的完美补充。余韵在优雅与平衡中绵延。尽管仍很年轻，但这一在种植方面几乎可称为完美的年份已展现出迷人的一面，而且确认能够将酒之清爽延续很长时间。

奥希耶古堡红葡萄酒 2015

奥希耶庄园坐落于一片丰饶的土地上 ——人与自然相依相存，互相学习，共同创造。在我们生机勃勃的村庄，对话成为普及的价值理念。我们在不同层面，不同维度展开对话：在风霜雨雪之间，在耕种土地的世代辈际之间，在村民与匠人之间，在葡萄酒界的不同浪潮之间。这就是推动我们前进的动力，最终酿造出能够讲述一个关于地方、尊重和细微差别的故事的葡萄酒。

技术信息

葡萄品种 : 西拉 59%, 穆尔韦德 28%, Grenache 13%
产量 : 38 hL/ha
酒精度 : 14.5 % vol.
ph值 : 3.65
总酸度 : 3.50 g/l