



奥希耶西爱 2018

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：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。

葡萄产自庄园中位置较低，也较为平坦的地区，更为深厚的土壤和下层的砂质粉土为波尔多的经典葡萄品种——赤霞珠、梅洛和品丽珠提供了最佳的生长条件，这三类品种均为最终调配成果的繁复性做出了贡献。

■ 年份总结

朗格多克的冬季寒冷、潮湿，春季极为湿润。6月频繁的降水虽然有利于补给地下水资源，但同时也导致了霜霉病的激增，当地某些地区因此遭受损失。

夏季极为炎热，加之规律又适度的降水，还有干燥的空气和昼夜之间颇为显著的温差，让这年产出品质非常优秀的葡萄。

这一有如神助的天气条件让我们在葡萄达到最佳成熟度时将之采下。在2018这个有点不同寻常的年份之中，西拉无疑傲视着其他葡萄品种，在我们葡萄园中亦是风采卓绝。

无论是在奥希耶，还是在整个朗格多克，2018汇聚了一个优秀年份的所有必备特征。

■ 酿造工艺

在葡萄达到最佳成熟度时采摘下来，除梗后，根据传统浸渍方法进行酿造。

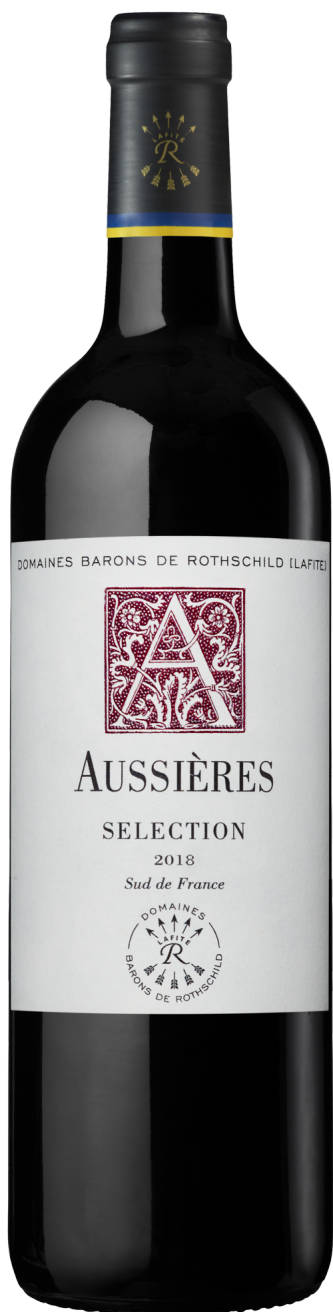
浸渍期为10到12天不等，期间进行轻柔提取，发酵温度偏低（约25 °C），使用不锈钢酒罐，以将葡萄酒的芳香潜力全部保留下来。陈酿在酒罐中完成，以维系果香的纯净度。

■ 品酒笔记

葡萄酒呈美丽的石榴红色，泛着深紫色光泽。

香气初初较为低调，让人想起新鲜的杏仁，还带有一丝烟熏感，转杯后，黑莓和八角的香气随之而来。

口感圆润、精美，余韵中不失丝滑的单宁。



技术信息

葡萄品种：西拉 30%，马瑟兰 25%，梅洛 15%，赤霞珠 10%，品丽珠 10%，Autres 10%
产量：55 hL/ha
酒精度：14 % vol.
pH值：3.60