



夏多内 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，土壤很浅；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，酒庄主动对单产做出控制。

这款夏多内源自奥希耶最清凉的地块，还有一部分源自邻近的精选风土，从而成就一款以清爽为特点的葡萄酒。

■ 年份总结

季初的天气异常潮湿，之后，该地区经历了重大的天灾。朗格多克遭受了两次近25年来从未有过的严重霜冻，毁掉了成百上千公顷的葡萄田。奥希耶的受灾面积达葡萄园总面积的三分之一，其中一部分遭受到毁灭性打击。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

在日出之前，也就是气温最低的时候采摘葡萄。冷浸几个小时后，压榨葡萄，然后在不锈钢酒罐中低温发酵，从而释放出所有的芳香潜力。部分葡萄酒带酒泥陈酿，以期在圆润和清爽之间找到恰到好处平衡。

■ 品酒笔记

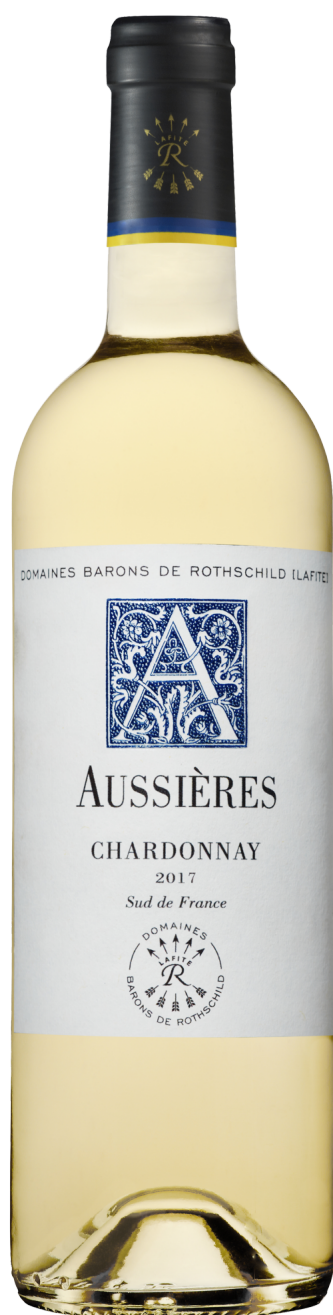
淡黄色酒裙，泛着低调的绿色光泽。

如桃和杏的核果香与柑橘香气融合在一起。

入口柔和，一种清凉的感觉将柔和烘托得更为明显。这款葡萄酒口感饱满，因芳香清爽宜人而不存在任何的腻感。

余韵悠长，给品酒客留下了一种蕴含酸度和丰富度的平衡回味。

侍酒温度：10到12 °C



技术信息

葡萄：霞多丽 100%

酒精度：13.5 % vol.

ph值：3.5