



夏多内 2018

1999年，当埃里克斯罗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

朗格多克的冬季寒冷、潮湿，春季极为湿润。6月频繁的降水虽然让地下水资源得到补给，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。希哈从这种略微异常的天气条件中受益极大！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的平衡。

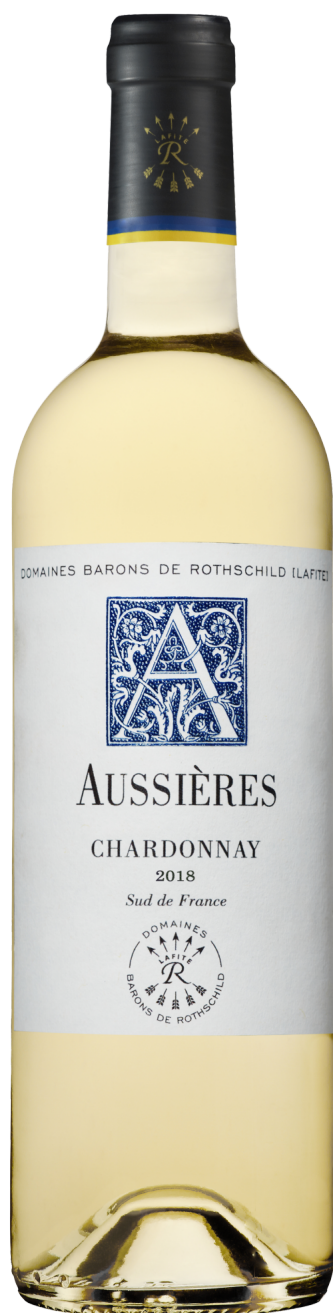
■ 品酒笔记

酒裙呈淡黄色，泛着绿色光泽。

香气美好又细腻，释放出柑橘和白花的芬芳。

口中，葡萄酒展现出浑厚的一面，但又不会有油腻感。余韵把丰富与活力结合在一起，以茴香和柑橘为依托，悠长不绝。

最佳品尝时间为2019-2020。



技术信息

葡萄：霞多丽 100%

产量：50 hL/ha

酒精度：13.5 % vol.

pH值：3.37

总酸度：3.30 g/l