拉菲罗斯柴尔德奥希耶桃红 2017

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。

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

葡萄品种 : 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