

DOMAINE D'AUSSIÈRES



奥希耶徽纹红葡萄酒 2023

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

葡萄园：AOC Languedoc, Languedoc-Roussillon, 法国

庄园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：奥希耶徽纹酿自种植于较深土壤上的葡萄树，与酿造正牌佳酿的浅层土壤相比，这类土壤可以让葡萄树少承受一些缺水的压力。酿出的葡萄酒，相对而言，果香会更为浓郁，而且会展现出更为易饮的风格。传统的科比埃尔调配作品是以西拉为主，混有佳利酿、穆尔韦德和歌海娜，而奥希耶更偏凉性的风土则会为葡萄酒赋予杰出的平衡感与细腻度。

■ 酿造工艺

奥希耶徽纹葡萄酒遵循传统工艺酿造法，酒精发酵在控温的不锈钢和混凝土桶中进行。一部分的佳丽酿采用整串发酵，赋予葡萄酒独特的香脂气息。在发酵过程中定期淋皮，以温和的方式提取单宁和酚类化合物，一旦发酵完成，将葡萄酒静置数天。总浸渍期长达 15-20 天，其中的 20% 在桶中陈酿 10 个月。

