

## 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。

