

# DOMAINE D'AUSSIÈRES



## 奥希耶桃红葡萄酒 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

称谓：奥克地区, 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：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，庄园主动对单产做出控制。

### ■ 年份总结

这个年份的冬季回归正常状态，只有几段时间的气温低于零度，而白天仍是相对温和。发芽期之后的一次霜冻给葡萄园造成了少许损失。3月和4月降雨颇多，有利于葡萄树枝叶的生长。

6月底之前的降水都不多，我们因此无需担心葡萄树的健康状况。6月底的一次大暴雨让葡萄树安稳熬过了7月和8月的高温天气，没有承载过重的缺水压力。总之，尽管全年的总降水量不高，但是下雨的时机可谓恰到好处。

### ■ 酿造工艺

葡萄抵达酿酒厂后进行压榨，并转移到温控不锈钢桶中。在 18 °C 下发酵 15 天后，葡萄酒在桶中陈酿 4 个月，以保持水果的纯度。

### ■ 品酒笔记

迷人的荔枝粉色。

香气富有表现力，充满野生浆果香。

口感清新而充满活力，散发果香、戊醇香和令人垂涎的余韵，同时带有一丝葡萄柚风味。



### 技术信息

葡萄：黑歌海娜 61%，西拉 39%

ph值：3.16

总酸度：3.28 g/l