

DOMAINE D'AUSSIÈRES



奥希耶赤霞珠-西拉红葡萄酒 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

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。

葡萄来自庄园内地势较低且更为平坦的区域。埋在砂质粉土下的深厚土壤为更具波尔多风格的葡萄品种——赤霞珠、品丽珠和梅洛提供了最佳的生长条件。这三类品种与地中海葡萄品种调配在一起，为最终调配成果的繁复特征做出了贡献。

■ 年份总结

2023年的春天与2022年非常相似，四月时特别炎热，而且冬季至春季的降雨量很少。葡萄藤很早就开始生长，到五月中旬，已经显示出因为缺水而影响植物生长的迹象。8月初，葡萄园正值转色中期，缺水情况加剧，但霞多丽和歌海娜表现出较好的抵抗力。8月下半月天气炽热，但15毫米的降雨量使得收成于8月25日开始。9月中旬又降了50毫米的雨量，缓和了成熟过程的最后期，让葡萄藤在经历了艰难的一年后有机会喘息，收成工作进展顺利。

■ 酿造工艺

在葡萄达到最佳成熟度时采摘下来，除梗后，根据传统浸渍方法进行酿造。

浸渍期为10到12天不等，期间进行轻柔提取，发酵温度偏低（约25°C），使用不锈钢酒罐，以将葡萄酒的芳香潜力全部保留下来。陈酿在酒罐中完成，以维系果香的纯净度。

■ 品酒笔记

迷人的红色，带着一丝紫色光泽。

香气细腻，散发出黑莓和莫雷洛樱桃等黑色和红色水果的芳香。西拉为馥郁的香气增添了一丝胡椒辛香。

口感鲜明直接，并以灌木丛的清新香气延续，是赤霞珠和西拉特有香气的细致融合。

技术信息

葡萄：赤霞珠 60%，西拉 40%