

奥希耶古堡红葡萄酒 2018

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 Corbieres, Languedoc-Roussillon, 法国科比埃产区,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: 酿制奥希耶古堡的葡萄精选自山坡的上半部分。这一地区的土层很薄且干燥,由含砂的砂岩构成,

还有粘土,但后者所占比例极小。因此,这些田块的单产极低。 这款葡萄酒主要由希哈和慕韦度混酿而得,还配有少量的歌海娜和佳利酿。慕韦度品种的葡萄藤已然成 熟,出产的葡萄品质极优。绿色采收,加之对葡萄的精挑细选,让酒庄得以培育出一款以力道和精准度 为自身特征的葡萄酒。



在朗格多克,2018年份始于一个湿冷的冬季,之后紧随一个极度湿润的春季。6月的大雨让水储备得到了补充。夏季炎热,点缀着规律的小雨,伴着干风,气温很是利于葡萄作物,昼夜温差明显。得益于这些条件,这一年份最令人印象深刻的特点就是收获成果的出色质量。这有如天赐的天气条件让我们在葡萄达到最佳成熟度时将之采下。西拉在这个与往年稍有不同的年份中表现优异。2018展现出奥希耶,乃至整个朗格多克,在一个精致年份中的所有优秀特点。



葡萄酒的酿造遵循传统工艺。酒精发酵在配有温控设施的不锈钢和水泥质酒罐中展开。一部分的佳利酿使用二氧化碳浸渍法发酵,为葡萄酒带来独有的香脂气息。在发酵过程中,团队会定期淋皮,从而保证以轻柔的方式将单宁逐步提取出来。发酵结束后,葡萄酒会静置休息两日。整个浸渍期持续15至20天。40%的葡萄酒在橡木桶中陈酿(其中33%为新橡木桶),部分橡木桶源自集团位于波亚克的制桶厂。



2018年份颜色浓郁、美丽。

葡萄酒释放出繁复的香气,有新鲜及煮熟的水果香、林下灌木香、南法灌木、胡椒和新鲜的植物香。口中,果香以同样慷慨的方式释放出来。平衡感十分和谐,四溢饱满,由细腻的单宁支撑着,展现出一种清爽的感觉。余韵悠长、丰富,带着果酱和巧克力的风味。



技术信息

葡萄品种:西拉 76%,穆尔韦德 24%

酒精度: 15.5 % vol. ph值: 3.88 总酸度: 3.12 g/l