

DOMAINE D'AUSSIÈRES



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

称谓：AOC Corbières, 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。

■ 年份总结

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收。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。

■ 酿造工艺

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。

■ 品酒笔记

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：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