

奥希耶歌岭红葡萄酒 2020

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 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: 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。

■ 年份总结

2020年,芽期因有一个颇为温和的冬季而来得偏早,真菌病带来的威胁因此也有所提 升。幸而,较为湿润且高温的夏季,加之一个高温、干燥且没有热浪侵袭的季末天 气,让葡萄缓慢释放出最佳的芳香潜力,同时还保留了优秀的酸度。随着葡萄生长 季的向前发展,葡萄的早熟倾向有所减缓,最终的采摘期比上一个年份早了十来日

■ 酿造工艺

奥希耶歌岭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气

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和酚类化合物逐步 提取出来。发酵结束后,葡萄酒会静置休息几日。整个浸渍期持续15至20天。

■ 品酒笔记

奥希耶歌岭红葡萄酒2020年份葡萄酒的颜色深邃,泛着深红色光泽。香气热情奔放, 涌出成熟的红果香,还有幽幽的甜香料及烤干果的芬芳。

饱满又清沁的美味保持着一种平衡。黑莓、醋栗的精美气息伴着甘草及淡淡的胡椒 感,为这款葡萄酒的享用提供了无上快乐。在这款酒中,我们不仅能够体味到矮灌 木荒地风土的全部芳香特征,还能感受到在朗格多克艳阳照耀下极为丰富的成熟果

技术信息

葡萄品种: 西拉 38%, 黑歌海娜 35%, 佳利酿 18%, 穆尔韦德 9%

酒精度: 14.5 % vol.

ph值: 3.03 总酸度: 3.71 g/l