

# DOMAINE D'AUSSIÈRES



## 奥希耶梅洛红葡萄酒 2022

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，庄园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

冬季情况正常，中间穿插着几段低于零度的日子，而白天仍是相对温和。发芽后的一场霜冻给葡萄园造成了一些损失。3、4两月有着充沛的雨水，让葡萄藤的生长启动得一切顺利，也为穆尔韦德葡萄品种在这年大获成功提供了保障。直至6月底，雨水都没有前来骚扰我们，因此给了我们一段无需为葡萄藤健康担忧的祥和期。6月底的一场雷雨让葡萄树得以对抗7、8两月的高温，没有承载过重的缺水压力。总之，虽然降水的总量不大，但降水的时机恰到好处。

葡萄采摘期间的天气条件总体来说十分有利：低湿度、与时节相符的温度及充足的光照让葡萄达到了出色的成熟度。酿造奥希耶梅洛红葡萄酒地块的采收于2022年9月26日至27日完成。

### ■ 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

葡萄酒呈深邃的红宝石色，泛着石榴红色光泽。

黑色水果的香气之间夹带着一抹甘草香，这是朗格多克梅洛葡萄酒的典型特征。此外，葡萄酒还流露出野樱桃、黑醋栗、核果及水果利口酒的气息。

甘草味在口中与胡椒感交织在一起，然后让位于茶和干草料的味道，还点缀着薄荷和茴香味。

余韵中有着明显的香料感，会让人联想到丁香。仍很年轻、清脆的单宁为口中增添了圆润度，展现出丰富又细腻的美好潜力。





# DOMAINE D'AUSSIÈRES



## 奥希耶梅洛红葡萄酒 2022

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。



### 技术信息

葡萄: 梅洛 100%  
酒精度: 14.4 % vol.  
pH值: 3.65  
总酸度: 2.97 g/l