



奥希耶海慕红葡萄酒 2019

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 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：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

朗格多克，继一个温和的冬季和一个清凉的春季后，当地气温在6月底攀至了最高点，紧接着迎来了一个炎热的夏季。奥希耶依赖着其盟友——风，特别是能够为葡萄树的良好生长而提供必要湿度的名为“水手”的东南风，极其幸运地从干燥和热浪中幸免于难。最终，刚入9月的一场雨水推动着葡萄达到众所期盼的成熟度。佳利酿、穆尔韦德和歌海娜从这些天气条件中受益最多，在这一年份中，凭借着清爽感和芳香的浓郁度而令人倾心不已。

■ 酿造工艺

奥希耶海慕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

奥希耶海慕红葡萄酒2019年份葡萄酒释放出极为纯净的香气，阳光满满。火石和石墨的香气之间，还交织着灌木植物（百里香、黑松露）及甘草、桉树的香调，特征十足。

我们在口中感受到矿物的芳香，灌木植物同样在此留下印记，但风格略有不同（薄荷味的马鞭草、鼠尾草、月桂叶）。

后段时，黑加仑和蓝莓的果泥风味铺满口腔，夹带着水果白兰地的香调，标志着葡萄酒开始踏上和谐陈年之路。单宁融化于口，为这款佳酿搭建出完美平衡的结构感。



技术信息

葡萄品种：西拉 36%，黑歌海娜 35%，穆尔韦德 12%，佳利酿 9%，阿利坎特 8%

酒精度：14.5 % vol.

pH值：3.61

总酸度：3.23 g/l