

DOMAINE D'AUSSIÈRES



奥希耶西雅红葡萄酒 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

称谓：奥克地区, 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：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，酒庄主动将单产控制在极低的水平。

葡萄产自庄园中位置较低，也较为平坦的地区，更为深厚的土壤和下层的砂质粉土为波尔多的经典葡萄品种——赤霞珠和品丽珠提供了最佳的生长条件，这三类品种均为最终调配成果的繁复性做出了贡献。

■ 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。夏季高温，较为湿润，季末虽然干热，但没有遭遇热浪的侵袭。这些条件让葡萄缓慢释放出最佳的芳香潜力，同时还保留了足够的酸度。

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

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

这个2020年份葡萄酒身着浓郁的深色酒裙，泛着紫色光泽。

转杯后，香气一跃而出，展现出非常丰富的特征，我们风土的地中海特色极为清晰地烙刻在葡萄酒中：甜香料、甘草、灌木类水果的果泥（无花果、醋栗、杨梅、杏仁）。

葡萄酒口感宜人，平衡、和谐。单宁柔和又优雅，将地中海美食（橄榄酱馅红椒、无花果酱……）、熏茶和雪茄的风味包裹其中。

拉菲罗斯柴尔德奥希耶红是一款千面佳酿，适合多类场合，与极多样的菜肴搭配均能相得益彰。

技术信息

葡萄：黑歌海娜 30%，西拉 29%，品丽珠 12%，马瑟兰 10%，阿利坎特 10%，赤霞珠 7%，穆尔韦德 2%

产量：60 hL/ha

酒精度：13.5 % vol.

pH值：3.65

总酸度：3.05 g/l