

DOMAINE D'AUSSIÈRES



奥希耶西雅红葡萄酒 2023

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

这个年份的冬季回归正常状态，只有几段时间的气温低于零度，而白天仍是相对温和。发芽期之后的一次霜冻给葡萄园造成了少许损失。3月和4月降雨颇多，有利于葡萄树枝叶的生长。

6月底之前的降水都不多，我们因此无需担心葡萄树的健康状况。6月底的一次大暴雨让葡萄树安稳熬过了7月和8月的高温天气，没有承载过重的缺水压力。总之，尽管全年的总降水量不高，但是下雨的时机可谓恰到好处。

■ 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

葡萄酒呈现美丽的红宝石色泽。

闻香时清新而富有表现力，伴随着覆盆子与甜香料的香气。

这款葡萄酒入口柔和丝滑，散发丰富的芳香，口感圆润，并带有令人回味的森林果实香味与灌木丛的葱郁气息。



技术信息

葡萄：西拉 30%，黑歌海娜 20%，赤霞珠 10%，马瑟兰 9%，佳利酿 8%，梅洛 7%，品丽珠 6%，穆尔韦德 5%，阿利坎特 4%，小味儿多 1%

ph值：3.68

总酸度：3.21 g/l