

DOMAINE D'AUSSIÈRES



奥希耶乐洽白葡萄酒 2025

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：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，土壤很浅；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，庄园主动对单产做出控制。

这款霞多丽源自奥希耶最清凉的地块，还有一部分源自邻近的精选风土，从而成就一款以清爽为特点的葡萄酒。

■ 年份总结

冬季与初春的降雨量较前两个年份更为充沛。尽管气候相对干燥，但萌芽过程进展顺利，而且早在5月气温就已高于季节平均水平。6月、7月和8月期间出现多次热浪。酷热与强风使2025年的夏季格外炽热，多场野火席卷科比埃山地。葡萄藤的生长很早就停止，但葡萄产量仍然很高。7月14日的雷暴短暂恢复了葡萄藤的生长，然而特拉蒙塔纳风持续吹拂，增加了葡萄藤的需水量。8月底，天气变得潮湿闷热，但葡萄依然保持健康状态。霞多丽葡萄的采摘从8月中旬开始，而桃红葡萄酒则自9月开始采收。西拉葡萄在9月上旬采摘，随后是其他红葡萄品种。

■ 酿造工艺

在日出之前，也就是气温最低的时候采摘葡萄。冷浸几个小时后，压榨葡萄，然后在不锈钢酒罐中低温发酵，从而释放出所有的芳香潜力。部分葡萄酒带酒泥陈酿，以期在圆润和清爽之间找到恰到好处的平衡。

■ 品酒笔记

外观明亮清澈，泛着淡黄色光泽。

闻香时散发白花以及黄桃等新鲜果香。一丝令人着迷的糕点香调，使整体香气更加完美。

在口感上，柔和中带着清新的特质，让人联想到早期采收的风格。随后，葡萄酒的口感逐渐过渡到咸鲜的余韵，仿佛将我们带到了开阔的地中海。



技术信息

葡萄品种：霞多丽 100%

ph值：3,41

总酸度：3,43 g/l