



奥希耶古堡红葡萄酒 2016

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：AOC Corbières, 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：酿制奥希耶古堡的葡萄精选自山坡的上半部分。这一地区的土层很薄且干燥，由含砂的砂岩构成，还有粘土，但后者所占比例极小。因此，这些田块的单产极低。这款葡萄酒主要由希哈和慕韦度混酿而得，还配有少量的歌海娜和佳利酿。慕韦度品种的葡萄藤已然成熟，出产的葡萄品质极优。绿色采收，加之对葡萄的精挑细选，让酒庄得以培育出一款以力道和精准度为自身特征的葡萄酒。

■ 年份总结

与往年相同，朗格多克地区的气候反差极大。包括奥希耶在内的紧邻地中海的这片区域，在冬季以及植物的生长季均受到降水赤字的强烈影响。尽管气候条件特殊，从发芽到花期，再到成熟期，整个植物生长季仍是保持了不错的情况。这就成为了一个证据，证明清凉的风土与葡萄园已经到了“懂事的年龄”，知道如何与不同寻常的气候相适应。

因此，庄园所有的葡萄品种都达到了高水准的成熟度，所有田块，从最早熟到最迟熟，无一例外，都展现出优美的芬芳特征和不错的平衡度。

■ 酿造工艺

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香脂气息。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逐步提取出来。发酵结束后，葡萄酒会静置休息两日。整个浸渍期持续15至20天。40%的葡萄酒在橡木桶中陈酿（其中50%为新橡木桶），部分橡木桶源自集团位于波亚克的制桶厂。

■ 品酒笔记

鼻中最先感受到的是陈酿时获得的木香和烘烤香，随后丁香和甘草的芬芳前来锦上添花，丰富香气。入口略显低调，但一切都是那么细腻，成为葡萄酒年幼的证明。略与空气接触后，葡萄酒很快展现出饱满的特征，在口中发展出黑果和香料的味道。本年份中高比例的慕韦度品种与希哈平衡搭配，还成功结合了歌海娜与佳利酿的地中海风格，在口中勾勒出极度优雅的单宁结构。陈酿时带来的香气与悠长又持久的余韵结为一体，和谐美妙。侍酒温度为16到18 °C。





奥希耶古堡红葡萄酒 2016

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

葡萄品种：西拉 48%，穆尔韦德 37%，Grenache 8%，佳利酿 7%

产量：33 hL/ha

酒精度：14.5 % vol.

ph值：3.70

总酸度：3.30 g/l