



奥希耶特爱红葡萄酒 2015

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：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

如往年一样，朗格多克的气候差异显著。北部地区在夏末遭受强降雨影响，同期，靠南的纳博讷却是滴雨未降。

在奥希耶，从萌芽到开花，再到成熟期，本年份的天气条件让整个植物生长季都处于理想状态。

稳定的天气条件保障了我们全部田块上的葡萄均达到最优成熟度，各类葡萄品种——从早熟的夏多内到晚熟的慕韦德和卡本妮苏维翁都展现出极美的芬芳特征及完美的平衡度。

■ 酿造工艺

奥希耶特爱丝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

稳实的暗红色酒裙。

香气浓密，混合着香料和地中海芳香植物的气息。

红果的芬芳烘托出淡淡的熏香。

入口优雅，单宁精美，承载着清新果香的繁郁香味。这四类葡萄品种的调配成果成功展示出迷人的圆润感与高度的和谐感。



技术信息

葡萄品种：西拉 35%，Grenache rouge 27%，佳利酿 20%，

穆尔韦德 18%

产量：40 hL/ha

酒精度：14 % vol.

pH值：3.63

总酸度：3.39 g/l