

奥希耶白葡萄酒 2024

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。

这款夏多内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

2024年份的葡萄藤储备量明显不足。季节开始时的生长较弱,但因为4月底的降雨而有所回升。物候发展非常不均匀,即使是在同一个地块内也是如此。5月初的降雨量只有几毫米,6月天气温暖,因而生长活跃。2024年的夏天不像2023年那样炎热干燥,这对葡萄的营养生长和葡萄的成熟来说是个好消息。白葡萄酒和桃红葡萄酒的收获在8月底进行,红葡萄酒的收获则需要等待15天,在9月中旬开始。成熟过程需要时间,但一旦成熟,葡萄的质量就会非常好。

■ 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

颜色明亮清澈,泛着淡黄色光晕。

香气以梨和白桃等白肉水果为主。

葡萄酒入口时具有活泼的柑橘味,口感醇厚,展现愉悦的张力,散发出柑橘类水果的香味。

余韵带着盐味,衬托出葡萄酒的细腻和新鲜果香

技术信息

葡萄品种: 霞多丽 100%

ph值:3,3 总酸度:3,33 g/l