

DOMAINE D'AUSSIÈRES



奥希耶古堡红葡萄酒 2017

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：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

通常来讲，朗格多克各个地区的天气情况极为不同，但2017年却表现出异常的一致性。1月底到3月底之间，雨水充沛，从而补足了水资源，让葡萄树生长季拥有一个顺利的开端。这一不同寻常的潮湿之后，上演了多场重大的天气事件：与法国其他地区乃至整个欧洲毫无二致，朗格多克于4月底经历了严重程度为过去25年来仅见的两场霜冻，摧毁了数百公顷的葡萄园。奥希耶近三分之一的葡萄园都受到了这一零下温度的打击，其中一片地区甚至失去了整年的收成。然而，未受灾的区域则得享一个极为优质的年份，温度和降水情况与2015这一出色年份颇为相似，让葡萄树在整个生长季内，从抽芽、开花，再到成熟阶段，均能充分绽放自我。9、10两月天公作美，让各类葡萄品种均攀至优异的成熟度，而各个田块的葡萄亦都展现出香气丰富、宜人平衡的特征。

■ 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

美丽的深色酒裙，泛着黑色的光泽。香气仍有些封闭，成为葡萄酒幼龄的证明。相对低调的入口，酒液很快就铺满全口，带着黑色水果和香料的气息。穆尔韦德惊人的馥郁感与西拉的平衡和歌海娜的细腻相结合，为这款葡萄酒赋予一种优雅的单宁结构。橡木桶陈酿的香调完美融合在酒中，与悠长的余韵合二为一，颊齿留香。



DOMAINE D'AUSSIÈRES



奥希耶古堡红葡萄酒 2017

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：西拉 57%，穆尔韦德 33%，Grenache 10%
产量：38 hL/ha
酒精度：14.5 % vol.
pH值：3.66
总酸度：3.30 g/l