

# 奥希耶西雅红葡萄酒 2022

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

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: 坡处为碎石地, 土壤不深; 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, 酒庄主动将单产控制在极低的水平。

葡萄来自庄园内地势较低且更为平坦的区域。埋在砂质粉土下的深厚土壤为更具波尔多风格的葡萄品种——赤霞珠、品丽珠和梅洛提供了最佳的生长条件。这三类品种与地中海葡萄品种调配在一起,为最终调配成果的繁复特征做出了贡献。

#### ■ 年份总结

这个年份的冬季回归正常状态,只有几段时间的气温低于零度,而白天仍是相对温和。发芽期之后的一次霜冻给葡萄园造成了少许损失。3月和4月降雨颇多,有利于葡萄树枝叶的生长。

6月底之前的降水都不多,我们因此无需担心葡萄树的健康状况。6月底的一次大暴雨让葡萄树安稳熬过了7月和8月的高温天气,没有承载过重的缺水压力。总之,尽管全年的总降水量不高,但是下雨的时机可谓恰到好处。

采收期间的天气状况总体来说十分有利:湿度不高,气温合适,阳光明媚,葡萄因此达到了优秀的成熟度。

就酿造2022年份奥希耶西雅红葡萄酒的地块而言,我们从9月23日开始采收西拉,其他葡萄品种的采摘则相继完成,随着2022年10月6日赤霞珠的采收,这年的采摘季落下了帷幕。

与往年一样, 奥希耶西雅红葡萄酒是一款调配而得的佳酿, 结合了酒庄自酿的葡萄酒, 以及从朗格多克最佳风土上精选而出的葡萄酒。

#### ■ 酿造工艺

在葡萄达到最佳成熟度时采摘下来,除梗后,根据传统浸渍方法进行酿造。 浸渍期为10到12天不等,期间进行轻柔提取,发酵温度偏低(约25°C),使用不锈 钢酒罐,以将葡萄酒的芳香潜力全部保留下来。陈酿在酒罐中完成,以维系果香的 纯净度。

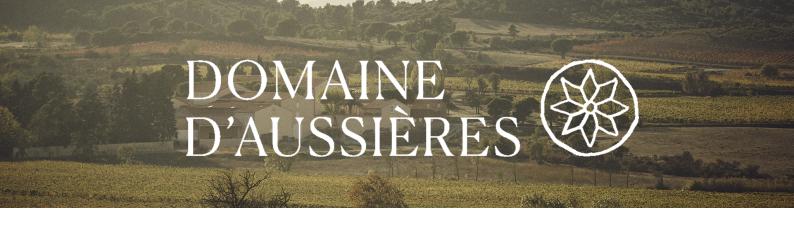
### ■ 品酒笔记

葡萄酒呈深邃的红宝石色,泛着石榴红色光泽。

黑色水果的香气之间夹带着一抹甘草香,这是朗格多克梅洛葡萄酒的典型特征。此外,葡萄酒还流露出野樱桃、黑醋栗、核果及水果利口酒的气息。

甘草味在口中与胡椒感交织在一起,然后让位于茶和干草料的味道,还点缀着薄荷 和茴香味。

余韵中有着明显的香料感,会让人联想到丁香。仍很年轻、清脆的单宁为口中增添了圆润度,展现出丰富又细腻的美好潜力。



# 奥希耶西雅红葡萄酒 2022

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

3%, 小味儿多 2%, 梅洛 2%

ph值: 3.74 总酸度: 2.97 g/l