

DOMAINE D'AUSSIÈRES



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

称谓：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。



DOMAINE D'AUSSIÈRES



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

葡萄：西拉 29%，品丽珠 25%，赤霞珠 18%，Alicante 14%，Grenache 4%，马瑟兰 3%，穆尔韦德 3%，小味儿多 2%，梅洛 2%
酒精度：14.5% vol.
pH值：3.74
总酸度：2.97 g/l