



## 奥希耶古堡桃红葡萄酒 2021

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 Corbieres, 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：为这款葡萄酒精选出特定的田块，以有机方式进行耕作。这款葡萄酒正处于向有机农业转型的过程中，持“CAB”标志。在整个植物生长季，我们均以孕育出一款能够展现这片风土之繁复、细腻特征的桃红葡萄酒为目标来培育葡萄树。

这款葡萄酒以黑歌海娜为主要葡萄品种，再配以西拉。得益于奥希耶更偏凉爽的天气条件，我们的歌海娜成熟得更为缓慢，形成一系列精致又丰富的水果芳香。这一条件极大地提升了葡萄酒中的优雅感，还为其赋予丝滑的口感。西拉为葡萄酒带来一缕清爽，促进醇香与张力之间的平衡感。

### ■ 年份总结

2021年冬季的特征是比此前四个年份更为寒凉。葡萄树连续经历了数次霜冻，最为猛烈的一次当属4月7日到8日夜間，有些已经大步迈入生长季的田块受灾尤为明显。这是自2017年以来最为严重的一次霜冻，也是奥希耶庄园受灾面积最广的一次。这年的另外一个重要天气情况就是降雨量很低，非常缺水，因此，推迟了葡萄树在霜冻后的重新生长。仅在采摘后的季末阶段土壤才得以重新补充水分。这些极端的天气现象给葡萄树的生长和发展，还有葡萄果实的成熟进程均造成延迟。采收最终始于9月13日，比2020年晚了两周时间。采收期间的天气状况非常有利。只有几日的雨水打断了采摘计划，却成功促进了最晚熟几个品种成熟期的顺利结束。

### ■ 酿造工艺

为了促进葡萄表达出其内在品质，在酿造过程中，我们尽可能少地采取干预手段。将葡萄运至酿酒车间后，会马上将其冷却，以保持葡萄中芳香的清爽感。让葡萄在压榨机中浸渍数小时，从果皮中提取出最精致的芳香成分。

之后，将葡萄压榨，并严格挑选。只有最优质的批次才得以被用来酿造高档桃红。总体而言，会将总量的50%排除在外。发酵前，果汁在3到5°C的环境下被放置10到15天，我们将之称为stabilisation à froid冷浸澄清。20%的葡萄酒在全新橡木桶中发酵，为葡萄酒增添了繁复度。余下部分则在不锈钢酒罐中发酵。一旦发酵完毕，葡萄酒会在酒罐中带酒泥静置4个月的时间，其间定期搅桶，然后为其调配、灌瓶。

2021年，这款出色桃红的产量仅有9000瓶。

### ■ 品酒笔记

葡萄酒呈美丽的桃粉色，十分清澈。香气细腻、优雅、繁复，新鲜果香（草莓、石榴或者梨子）的芳香和百里香蜂蜜的香调融为一体。入口圆润、强势。我们再次感受到鼻中的香气，还融合了草莓萨瓦兰蛋糕和柠檬薄荷的可口风味。葡萄酒饱满又悠长，余韵中，红果和甘草的香气交织在一起。







## 奥希耶古堡桃红葡萄酒 2021

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

葡萄品种：黑歌海娜 72%，西拉 28%

产量：25 hL/ha

酒精度：14.5 % vol.

pH值：3.29

总酸度：3.80 g/l