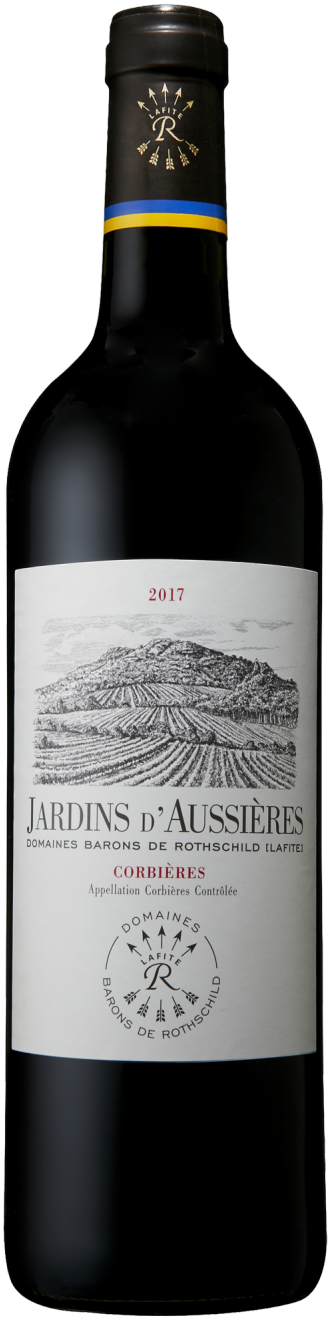
JARDINS D'AUSSIERES 2017

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 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 : 奥希耶徽纹酿自种植于较深土壤上的葡萄树，与酿造正牌佳酿的浅层土壤相比，这类土壤可以让葡萄树少承受一些缺水的压力。酿出的葡萄酒，相对而言，果香会更为浓郁，而且会展现出更为易饮的风格。传统的科比埃尔调配作品是以西拉为主，混有佳利酿、穆尔韦德和歌海娜，而奥希耶更偏凉性的风土则会为葡萄酒赋予杰出的平衡感与细腻度。

年份总结

朗格多克地区的气候一般来说反差极大，而2017在天气方面却是一个罕见的同步年份。确实，从1月底到3月底，整个地区的降水颇丰，让植物得以顺利复苏的必要条件——水资源得到了补充。在这一不太常见的湿润季初过后，天灾降临于此：同法国各地，甚至整个欧洲一样，朗格多克在4月底同样经历了两场25年来绝无仅有的霜冻，摧毁了数百公顷的葡萄园。这场晚来的零下温度让奥希耶的受灾面积达到近三分之一，其中一部分田块颗粒无收。从霜冻中幸免于难的地区则在这一年里达到极高的品质。与2015这一大年近似的平衡温度和平衡的湿度，让葡萄树从抽芽到开花直至成熟都异常顺利，而且状态喜人。9、10两月的出色天气条件让我们所有的葡萄品种都达到了优秀的成熟度，展现出迷人的香气和美妙的平衡。

酿造工艺

奥希耶花园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和酚类化合物逐步提取出来。发酵结束后，葡萄酒会静置休息几日。整个浸渍期持续15至20天。

品酒笔记

葡萄酒身着美丽的深红色酒裙。
香气仍显低调，混合着香料、灌木的香气，还带有陈酿时获得的烘烤香。
口感醇厚、和谐，丝滑又优雅的单宁稳稳地托起黑果和香料的风味。这款葡萄酒平衡宜人，虽已进入适饮期，但亦可再陈上数年。

技术信息

葡萄品种 : 西拉 34%, Grenache 33%, 穆尔韦德 23%, 佳利酿 10%
产量 : 40 hL/ha
酒精度 : 14.5 % vol.
ph值 : 3.5
总酸度 : 3.20 g/l