

# AUSSIÈRES

## 奥希耶古堡红葡萄酒 2014

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

朗格多克的天气状况极为不均，尤其是在降水方面，导致各个产区的产量受到了不同程度的影响。当地南北两端雨水相对过剩，中部却出现缺水状况。

就算在奥希耶庄园内部，这年的天气条件在不同风土和不同葡萄品种间也引起了差异。

即使2014年的天气条件与上一个年份相比极为不同，在葡萄酒的平衡方面却有着一些相似之处，拥有不错的提取效果、细腻的芳香特征和稳实的清爽感。

### ■ 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

暗红色酒裙，泛着紫色光泽。

香气深邃、优雅，桉树和松树树液的芬芳交融在一起。

葡萄酒入口迷人，弥漫着樱桃和一丝可可的芳香。余韵中的优雅与平衡久久不散。

现在仍很年轻，经过短短几年的陈年后，这个年份的所有品质都将绽放出光彩。



#### 技术信息

葡萄：西拉 56%，Grenache 17%，佳利酿 16%，穆尔韦德 11%

产量：30 hL/ha

酒精度：14.5 % vol.

pH值：3.62

总酸度：3.63 g/l