

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

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: 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

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

葡萄品种: 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