

奥希耶白葡萄酒 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

葡萄园: 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,土壤很浅;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,酒庄主动对单产做出控制。

这款夏多内源自奥希耶最清凉的地块,还有一部分源自邻近的精选风土,从而成就 一款以清爽为特点的葡萄酒。

■ 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。

■ 酿造工艺

在日出之前,也就是气温最低的时候采摘葡萄。冷浸几个小时后,压榨葡萄,然后 在不锈钢酒罐中低温发酵,从而释放出所有的芳香潜力。部分葡萄酒带酒泥陈酿, 以期在圆润和清爽之间找到恰到好处的平衡。

■ 品酒笔记

这款葡萄酒明亮、清澈,泛着淡黄色光泽。

香气非常浓郁,先是优雅的花香,然后释放出白色果肉水果的繁复芳香,特别是梨 的清香。一抹柑橘的气息烘托出了新鲜菠萝的异国风情。

入口纯净、紧致,随后,从威廉梨到桃子的多种糕点香如走马灯般——显现,还伴 有烤榛子和杏仁的点点风味。带咸感的清新余韵赋予了这款霞多丽出色的平衡度。

技术信息

葡萄品种: 霞多丽 100%

酒精度: 13.4% vol. ph**值**: 3,40

总酸度: 3,66 g/l