

DOMAINE D'AUSSIÈRES



奥希耶梅洛红葡萄酒 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

称谓：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，土壤不深；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，酒庄主动将单产控制在极低的水平。

葡萄来自庄园内地势较低且更为平坦的区域。埋在砂质粉土下的深厚土壤为更具波尔多风格的葡萄品种——赤霞珠、品丽珠和梅洛提供了最佳的生长条件。这三类品种与地中海葡萄品种调配在一起，为最终调配成果的繁复特征做出了贡献。

■ 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。

■ 酿造工艺

在葡萄达到最佳成熟度时采摘下来，除梗后，根据传统浸渍方法进行酿造。

浸渍期为10到12天不等，期间进行轻柔提取，发酵温度偏低（约25°C），使用不锈钢酒罐，以将葡萄酒的芳香潜力全部保留下来。陈酿在酒罐中完成，以维系果香的纯净度。

■ 品酒笔记

酒裙呈美丽的深红宝石色，泛着淡淡的石榴红色。

在一系列黑色水果的香气之间，弥漫出一抹甘草的气息，这是朗格多克梅洛葡萄酒的典型特征。我们在口中感受到熟悉的甘草味，还有带着淡淡胡椒的感觉，此后，茶香和干草香随之显现。余韵中的香料感不禁令人联想起丁香。仍然十分年轻、清脆的单宁为口中赋予一种出色的圆润感，倾述着葡萄酒在丰富度和细腻度上的杰出潜力。



技术信息

葡萄：梅洛 100%
产量：25 hL/ha
酒精度：13.5 % vol.
pH值：3.46
总酸度：3.13 g/l