

奥希耶特爱红葡萄酒 2016

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: 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

如往年相同,朗格多克地区的气候反差极大。包括奥希耶在内的紧邻地中海的这片区域,在冬季以及植物的生长季均受到降水赤字的强烈影响。

尽管如此,从发芽到花期,再到成熟期,葡萄树在这个极为特别的年份仍保持了正常生长。这就成为了一个证据,证明我们葡萄园及其清凉风土的组合已经到了"懂事的年龄",知道如何与这个年份的独特气候相适应。此后,庄园内的所有葡萄品种都达到了高水准的成熟度,所有田块,从最早熟到最迟熟,无一例外,都展现出优美的芬芳特征和不错的平衡度。

■ 酿造工艺

奥希耶特爱丝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

品酒笔记(2017年11月)

深红色酒裙,闪耀璀璨。

香气扑鼻而来,沁人心脾,散发出灌木和丁香这类诞生于科比埃最佳风土的葡萄酒的典型香气。

入口美味、清新,随后变得越来越强势,结构稠密。单宁虽仍很年轻,但已然非常柔和,由融于酒中的木香撑托起来。葡萄酒在清爽与结构感之间搭建起恰到好处的和谐。

技术信息

葡萄品种: 西拉 49%, 佳利酿 23%, 穆尔韦德 14%, Grenache 14%

产量: 40 hL/ha 酒精度: 13.5 % vol. ph值: 3.5 总酸度: 3.20 g/l