

DOMAINE D'AUSSIÈRES



奥希耶海慕红葡萄酒吉龙限定版 2020

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 Languedoc, 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

2020年，芽期因有一个颇为温和的冬季而来得偏早，真菌病带来的威胁因此也有所提升。幸而，较为湿润且高温的夏季，加之一个高温、干燥且没有热浪侵袭的季末天气，让葡萄缓慢释放出最佳的芳香潜力，同时还保留了优秀的酸度。随着葡萄生长季的向前发展，葡萄的早熟倾向有所减缓，最终的采摘期比上一个年份早了十来日。

■ 酿造工艺

奥希耶海慕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

2020年份葡萄酒的颜色深邃，泛着深红色光泽。

香气热情奔放，涌出成熟的红果香，还有幽幽的甜香料及烤干果的芬芳。

饱满又清沁的美味保持着一种平衡。黑莓、醋栗的精美气息伴着甘草及淡淡的胡椒感，为这款葡萄酒的享用提供了无上快乐。在这款酒中，我们不仅能够体味到矮灌木荒地风土的全部芳香特征，还能感受到在朗格多克艳阳照耀下极为丰富的成熟果香。



技术信息

葡萄品种：西拉 38%，黑歌海娜 35%，佳利酿 18%，穆尔韦德 9%
酒精度：14.5% vol.