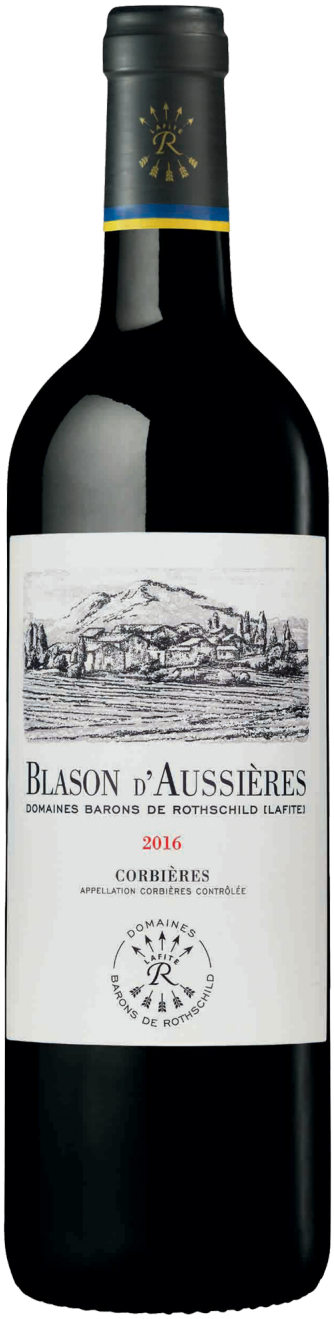
奥希耶徽纹红葡萄酒 2016

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

称谓 : 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。
酿制奥希耶徽纹葡萄酒的葡萄田收获于2016年9月12日至10月8日之间。

酿造工艺

奥希耶徽纹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

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%, 黑歌海娜 14%
产量 : 40 hL/ha
酒精度 : 13.5 % vol.
ph值 : 3.5
总酸度 : 3.20 g/l