

DOMAINE D'AUSSIÈRES



奥希耶古堡红葡萄酒 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

称谓：AOC Corbieres, Languedoc-Roussillon, 法国

科比埃产区，法国庄园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：酿制奥希耶古堡的葡萄精选自山坡的上半部分。这一地区的土层极浅，水源匮乏，由砂岩和微量粘土构成。因此，这些田块的产量非常低。这款葡萄酒主要由西拉和穆尔韦德混酿而成。穆尔韦德品种的葡萄藤已然成熟，出产的葡萄品质极优。绿色采收，加之对葡萄的精挑细选，让庄园得以培育出一款以力道和精准度为自身特征的葡萄酒。

■ 年份总结

冬天与正常情况相符，有些夜晚气温低于零度，而白天则相当温和。萌芽后出现霜冻，造成了一些损害。三月和四月带来了充足的降雨，使植被得以良好生长。六月底雨水停了下来，让我们对卫生水平充满信心。六月底的一场雷雨使葡萄藤能够抵御七月和八月的炎热天气，而没有受到任何特别的压力。总体而言，即使总降雨量并不重要，时机却恰到好处。在收获期间，总体气候条件良好：湿度低，温度适中，阳光充足，葡萄成熟良好。

■ 酿造工艺

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。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逐步提取出来。发酵结束后，葡萄酒会静置休息两日。整个浸渍期持续15至20天。40%的葡萄酒在橡木桶中陈酿（其中有三分之一是新的橡木桶），部分橡木桶源自拉菲罗斯柴尔德男爵酒业位于波亚克的制桶厂。

■ 品酒笔记

颜色是漂亮的石榴红色。

香气细腻，散发出黑色水果、甜香料和丁香的香气。

在口感上，这款酒的复杂芳香与其质地完美融合，单宁细腻而柔软，丝滑的余韵中萦绕着淡淡的橄榄酱香气，最后以一丝香草收尾。

技术信息

葡萄品种：西拉 52%，穆尔韦德 32%，黑歌海娜 10%，佳利酿 6%

酒精度：15 % vol.

pH值：3,71

总酸度：3,3 g/l

