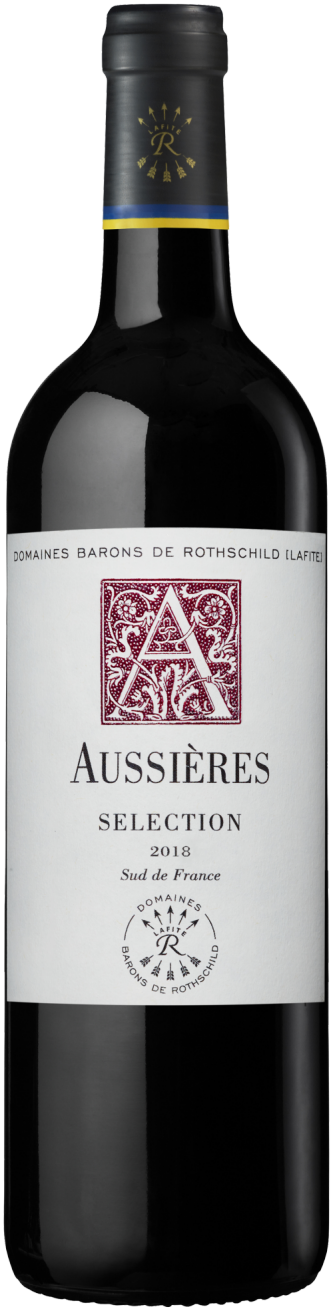
奥希耶西爱 2018

1999年，当埃里克罗斯柴尔德男爵首次踏上奥希耶的土地时，马上就被这种充斥着惊人灵魂与故事的桀骜之美拨动了心弦。在过去的两千年里，位于酒庄核心之处的170公顷土地已经被用来栽培葡萄。近20年来，酒庄为葡萄园和酒窖投入了大量资金，完成了庞大的革新工程。如今，奥希耶已被公认为朗格多克复兴格局中的一大先锋庄园。



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。
葡萄产自庄园中位置较低，也较为平坦的地区，更为深厚的土壤和下层的砂质粉土为波尔多的经典葡萄品种——赤霞珠、梅洛和品丽珠提供了最佳的生长条件，这三类品种均为最终调配成果的繁复性做出了贡献。

年份总结

朗格多克的冬季寒冷、潮湿，春季极为湿润。6月频繁的降水虽然有利于补给地下水资源，但同时也导致了霜霉病的激增，当地某些地区因此遭受损失。
夏季极为炎热，加之规律又适度的降水，还有干燥的空气和昼夜之间颇为显著的温差，让这年产出品质非常优秀的葡萄。
这一有如神助的天气条件让我们在葡萄达到最佳成熟度时将之采下。在2018这个有点不同寻常的年份之中，西拉无疑傲视着其他葡萄品种，在我们葡萄园中亦是风采卓绝。
无论是在奥希耶，还是在整个朗格多克，2018汇聚了一个优秀年份的所有必备特征。

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

葡萄酒呈美丽的石榴红色，泛着深紫色光泽。
香气初初较为低调，让人想起新鲜的杏仁，还带有一丝烟熏感，转杯后，黑莓和八角的香气随之而来。
口感圆润、精美，余韵中不失丝滑的单宁。

技术信息

葡萄: 西拉 30%, 马瑟兰 25%, 梅洛 15%, 赤霞珠 10%, 品丽珠 10%, Autres 10%
产量: 55 hL/ha
酒精度: 14 % vol.
ph值: 3.60