

DOMAINE D'AUSSIÈRES



奥希耶古堡红葡萄酒 2019

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：酿制奥希耶古堡的葡萄精选自山坡的上半部分。这一地区的土层很薄且干燥，由含砂的砂岩构成，还有粘土，但后者所占比例极小。因此，这些田块的单产极低。这款葡萄酒主要由西拉和穆尔韦德混酿而得，还配有少量的歌海娜和佳利酿。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，加之对葡萄的精细挑选，让酒庄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

朗格多克，继一个温和的冬季和一个清凉的春季后，当地气温在6月底攀至了最高点，紧接着迎来了一个炎热的夏季。奥希耶依靠着其盟友——风，特别是能够为葡萄树的良好生长而提供必要湿度的名为“水手”的东南风，极其幸运地从干燥和热浪中幸免于难。最终，刚入9月的一场雨水推动着葡萄达到众所期盼的成熟度。

佳利酿、穆尔韦德和歌海娜从这些天气条件中受益最多，在这一年份中，凭借着清爽感和芳香的浓郁度而令人倾心不已。

■ 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。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香脂气息。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33%为新橡木桶），部分橡木桶源自集团位于波亚克的制桶厂。

■ 品酒笔记

2019年份的葡萄酒呈明亮的红宝石色。

香气繁复，充满成熟水果和红果泥的芬芳，还有淡淡的甜香料、灌木、胡椒和月桂气息

口中，单宁精妙优雅，芳香清新，非常纯净

我们再次感受到覆盆子和黑莓的多汁果味，还点缀着干果和烤杏仁的甘美风味。灌木香在口中尤其出彩。

余韵悠长，略带咸味，透出薄荷的气息。



技术信息

葡萄：西拉 52%，佳利酿 20%，穆尔韦德 19%，黑歌海娜 9%

酒精度：15.5 % vol.

ph值：3.88

总酸度：3.12 g/l