

## 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

葡萄园: 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,加之对葡萄的精排细选,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。奥希耶依赖着其盟友——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。



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,单宁精妙優雅,芳香清新,非常純潔

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。



CHATEAU D'AUSSIÈRES

技术信息

葡萄品种: 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

ph值:3.88 总酸度:3.12 g/l