

DOMAINE D'AUSSIÈRES



奥希耶海慕红葡萄酒 2021

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 Languedoc, 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：奥希耶海慕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

与前四个年份相比，2021年冬季的气温相对较低，连续出现了数次霜冻，其中一次在4月7日至8日的夜间尤为严重，而此时一些早熟葡萄品种的地块已经开始发芽。这是奥希耶庄园自2017年以来经历过最强烈、范围最大的一次霜冻。今年另一个值得注意的气候事件是植物生长期间的降雨量偏低，缺水导致葡萄藤在霜冻后的重新生长更加延迟，土壤只能在生长季末的收成结束后才得以重新补水。这些天气条件导致葡萄藤的生长和发育延迟，最终使得成熟期延迟。收成工作于9月13日展开，比2020年晚了两周。

■ 酿造工艺

奥希耶海慕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

葡萄酒呈现迷人的石榴色，并闪耀着些许紫色。

闻香时香气丰富诱人。

入口后首先呈现黑色水果、黑莓和蓝莓的香味，随之而来的是以夏日风味为主的地中海灌木丛香，并带着细微的烤面包和香草味。

余韵中弥漫着紫罗兰和甘草的精致香气。



技术信息

葡萄：西拉 43%，佳利酿 31%，黑歌海娜 17%，穆尔韦德 9%

酒精度：13,5 % vol.

pH值：3,39

总酸度：3,53 g/l