

# 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

葡萄园: AOC Languedoc, Languedoc-Roussillon, 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。传统的科比埃尔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。这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

葡萄品种: 西拉 43%, 佳利酿 31%, 黑歌海娜 17%, 穆尔韦德 9%

ph值:3,39 总酸度:3,53 g/l