

奥希耶白葡萄酒 2020

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: 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, 土壤很浅; 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, 酒庄主动对单产做出控制。

这款夏多内源自奥希耶最清凉的地块,还有一部分源自邻近的精选风土,从而成就一款以清爽为特点的葡萄酒。

■ 年份总结

2020年,芽期因有一个颇为温和的冬季而来得偏早,真菌病带来的威胁因此也有所提升。夏季高温,较为湿润,季末虽然干热,但没有遭遇热浪的侵袭。这些条件让葡萄缓慢释放出最佳的芳香潜力,同时还保留了足够的酸度。

随着葡萄生长季的向前发展,葡萄的早熟倾向有所减缓,最终的采摘期比上一个年份早了十来日。

■ 酿造工艺

在日出之前,也就是气温最低的时候采摘葡萄。冷浸几个小时后,压榨葡萄,然后在不锈钢酒罐中低温发酵,从而释放出所有的芳香潜力。部分葡萄酒带酒泥陈酿,以期在圆润和清爽之间找到恰到好处的平衡。

■ 品酒笔记

2020年份拉菲罗斯柴尔德奥希耶白葡萄酒香气丰满馥郁,花香(铃兰、金雀花)、糕点香(黄油、奶油包)、成熟果香(杏)和蜜香层层叠叠。

葡萄酒入口圆润,充斥着迷人的清爽感,活力四射。

我们感受到奥希耶白葡萄酒的典型矿香,在这款酒中,它支撑起了果香(酸苹果、苹果酒)和甜点的全部风味。

余韵中,一抹碾碎的鲜榛子香前来锦上添花,一切是那么和谐。

技术信息

葡萄品种: 霞多丽 85%, 长相思 5%, Vermentino 3%, 布尔朗克

2%, 胡姗 2%, 白歌海娜 2%, Marsanne 1%

产量: 50 hL/ha 酒精度: 13.5 % vol.

ph值:3.57 总酸度:3.52 g/l