

DOMAINE D'AUSSIÈRES



奥希耶经典红葡萄酒 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：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，土壤不深；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，酒庄主动将单产控制在极低的水平。

葡萄来自庄园内地势较低且更为平坦的区域。埋在砂质粉土下的深厚土壤为更具波尔多风格的葡萄品种——赤霞珠、品丽珠和梅洛提供了最佳的生长条件。这三类品种与地中海葡萄品种调配在一起，为最终调配成果的繁复特征做出了贡献。

■ 年份总结

2021年冬季的特征是比此前四个年份更为寒凉。葡萄树连续经历了数次霜冻，最为猛烈的一次当属4月7日到8日夜間，有些已经大步迈入生长季的田块受灾尤为明显。这是自2017年以来最为严重的一次霜冻，也是奥希耶庄园受灾面积最广的一次。这年的另外一个重要天气情况就是降雨量很低，非常缺水，因此，推迟了葡萄树在霜冻后的重新生长。仅在采摘后的季末阶段土壤才得以重新补充水分。这些极端的天气现象给葡萄树的生长和发展，还有葡萄果实的成熟进程均造成延迟。采收最终始于9月13日，比2020年晚了两周时间。

■ 酿造工艺

在葡萄达到最佳成熟度时采摘下来，除梗后，根据传统浸渍方法进行酿造。

浸渍期为10到12天不等，期间进行轻柔提取，发酵温度偏低（约25 °C），使用不锈钢酒罐，以将葡萄酒的芳香潜力全部保留下来。陈酿在酒罐中完成，以维系果香的纯净度。

■ 品酒笔记

酒裙颜色深邃、美丽，泛着浓郁的紫色光泽。

香气诠释出石榴、黑莓、草莓和樱桃的芳香，这正是朗格多克地区构成这一年份葡萄酒的各葡萄品种所表现出的典型特征。入口直率、油滑，黑果的风味与淡淡的甜甘草香融为一体。之后，葡萄酒的繁复度彻底呈现出来，拥有和谐细腻结构的单宁为葡萄酒赋予了饱满的酒体。

技术信息

葡萄品种：西拉 30%，黑歌海娜 29%，赤霞珠 12%，阿利坎特 10%，马瑟兰 10%，梅洛 7%，品丽珠 2%

产量：25 hL/ha

酒精度：13.5 % vol.

pH值：3.56

总酸度：3.28 g/l

