

DOMAINE D'AUSSIÈRES



奥希耶瑞承白葡萄酒 2024

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

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：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，庄园主动对单产做出控制。

这款霞多丽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

2024年份的葡萄藤储备量明显不足。季节开始时的生长较弱，但因为4月底的降雨而有所回升。物候发展非常不均匀，即使是在同一个地块内也是如此。5月初的降雨量只有几毫米，6月天气温暖，因而生长活跃。2024年的夏天不像2023年那样炎热干燥，这对葡萄的营养生长和葡萄的成熟来说是个好消息。白葡萄酒和桃红葡萄酒的收获在8月底进行，红葡萄酒的收获则需要等待15天，在9月中旬开始。成熟过程需要时间，但一旦成熟，葡萄的质量就会非常好。

■ 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

颜色明亮清澈，泛着淡黄色光晕。

香气以梨和白桃等白肉水果为主。

葡萄酒入口时具有活泼的柑橘味，口感醇厚，展现愉悦的张力，散发出柑橘类水果的香味。

余韵带着盐味，衬托出葡萄酒的细腻和新鲜果香



技术信息

葡萄品种：霞多丽 100%

ph值：3,3

总酸度：3,33 g/l