



拉菲罗斯柴尔德奥希耶桃红 2018

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：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。

■ 年份总结

如往年一样，朗格多克的气候差异显著。当北部地区在夏末遭受强降雨影响之际，同期，靠南的纳博讷却是滴雨未降。

在奥希耶，从萌芽到开花，再到成熟期，本年份的天气条件让整个植物生长季都处于理想状态。

稳定的天气条件保障了我们全部田块上的葡萄均达到最优成熟度，各类葡萄品种——从早熟的夏多内到晚熟的慕韦德和卡本妮苏维翁都展现出极美的芬芳特征及完美的平衡度。

■ 酿造工艺

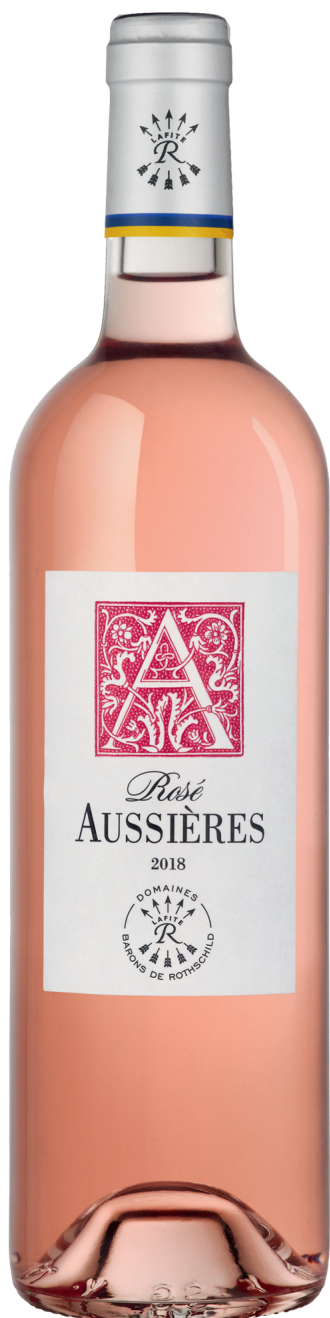
葡萄在被运至酿酒车间后经历压榨，然后被导入配有温控设施的不锈钢发酵罐中。发酵期为15天，温度被控制在18 ° C。葡萄酒随后在酒罐中陈酿4个月的时间，以维系果香的纯净度。

■ 品酒笔记

优美的荔枝色，泛着淡粉色光泽。

香气低调，且一切都那么细腻，结束于草莓的精妙芬芳。

口感微酸，圆润感从头保持至尾，宜人的酸爽为酒的绵延持久划出道路。



技术信息

葡萄品种：黑歌海娜 50%，穆尔韦德 35%，神索 15%

产量：55 hL/ha

酒精度：13 % vol.

pH值：3.35

总酸度：3.40 g/l