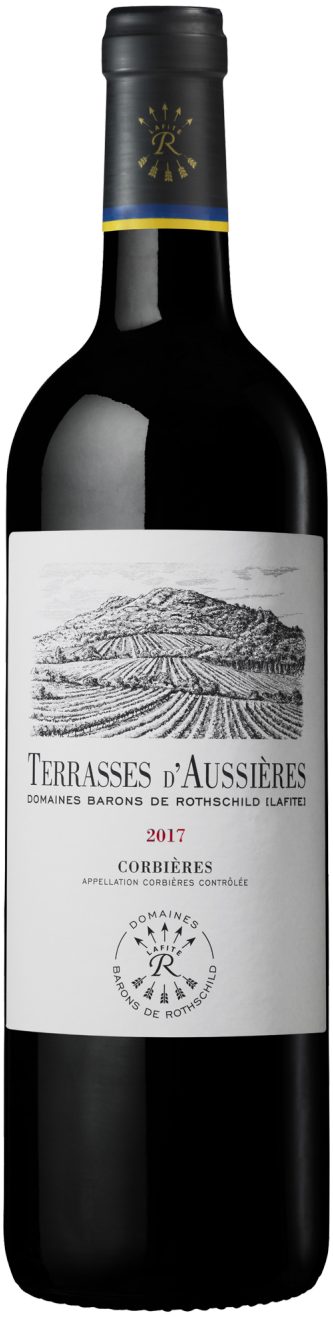
奥希耶特爱红葡萄酒 2017

1999年，当埃里克罗斯柴尔德男爵首次踏上奥希耶的土地时，马上就被这种充斥着惊人灵魂与故事的桀骜之美拨动了心弦。在过去的两千年里，位于酒庄核心之处的170公顷土地已经被用来栽培葡萄。近20年来，酒庄为葡萄园和酒窖投入了大量资金，完成了庞大的革新工程。如今，奥希耶已被公认为朗格多克复兴格局中的一大先锋庄园。



葡萄园特征

称谓 : AOC Corbieres, Languedoc-Roussillon, 法国

年份总结

如往年相同，朗格多克地区的气候反差极大。包括奥希耶在内的紧邻地中海的这片区域，在冬季以及植物的生长季均受到降水赤字的强烈影响。
尽管如此，从发芽到花期，再到成熟期，葡萄树在这个极为特别的年份仍保持了正常生长。这就成为了一个证据，证明我们葡萄园及其清凉风土的组合已经到了“懂事的年龄”，知道如何与这个年份的独特气候相适应。此后，庄园内的所有葡萄品种都达到了高水准的成熟度，所有田块，从最早熟到最迟熟，无一例外，都展现出优美的芬芳特征和不错的平衡度。

酿造工艺

产量：40百升/公顷
酿制：传统波尔多酿制工艺，或进行二氧化碳浸提（佳利酿）。
发酵：不锈钢和水泥酒罐。
浸提时长：12-18天
陈酿：80%在不锈钢酒罐中，20%在橡木桶中
灌瓶：2017年秋季
酒精度：13.5% vol

品酒笔记

品酒笔记（2017年11月）
深红色酒裙，闪耀璀璨。
香气扑鼻而来，沁人心脾，散发出灌木和丁香这类诞生于科比埃最佳风土的葡萄酒的典型香气。
入口美味、清新，随后变得越来越强势，结构稠密。单宁虽仍很年轻，但已然非常柔和，由融于酒中的木香撑托起来。葡萄酒在清爽与结构感之间搭建起恰到好处的和谐。

技术信息

葡萄 : 西拉 34%, 佳利酿 33%, Grenache 23%, 穆尔韦德 10%
产量 : 40 hL/ha
酒精度 : 14.5 % vol.
ph值 : 3.50
总酸度 : 3.30 g/l