



奥希耶特爱红葡萄酒 2017

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：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

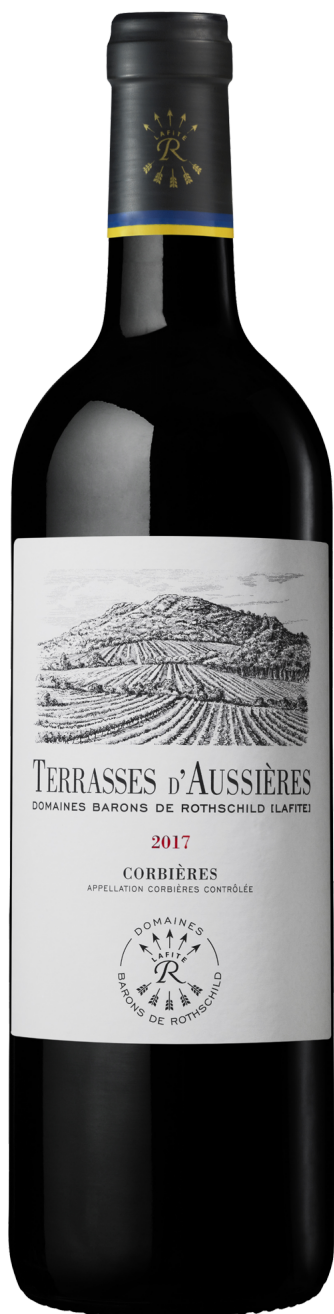
■ 品酒笔记

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

葡萄品种：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