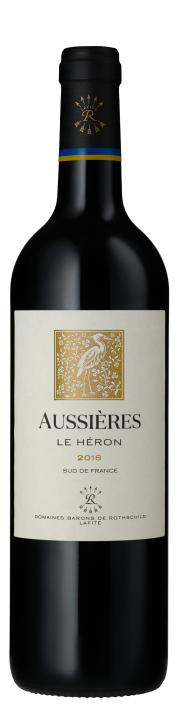


# 奥希耶白鹭红葡萄酒 2018

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

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。

葡萄产自庄园中位置较低,也较为平坦的地区,更为深厚的土壤和下层的砂质粉土为波尔多的经典葡萄品种——赤霞珠、梅洛和品丽珠提供了最佳的生长条件,这三类品种均为最终调配成果的繁复性做出了贡献。

#### ■ 年份总结

朗格多克的冬季寒冷、潮湿,春季极为湿润。6月频繁的降水虽然有利于补给地下水资源,但同时也导致了霜霉病的激增,当地某些地区因此遭受损失。

夏季极为炎热,加之规律又适度的降水,还有干燥的空气和昼夜之间颇为显著的温差,让这年产出品质非常优秀的葡萄。

这一有如神助的天气条件让我们在葡萄达到最佳成熟度时将之采下。在2018这个有点不同寻常的年份之中,西拉无疑傲视着其他葡萄品种,在我们葡萄园中亦是风采卓绝。

无论是在奥希耶,还是在整个朗格多克,2018汇聚了一个优秀年份的所有必备特征。

#### ■ 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

葡萄酒呈美丽的石榴红色,泛着深紫色光泽。

香气初初较为低调,让人想起新鲜的杏仁,还带有一丝烟熏感,转杯后,黑莓和八角的香气随之而来。

口感圆润、精美,余韵中不失丝滑的单宁。

#### 技术信息

葡萄品种: 西拉 30%, 马瑟兰 25%, 梅洛 15%, 赤霞珠 10%,

品丽珠 10%, Autres 10%

产量: 55 hL/ha 酒精度: 14 % vol. ph值: 3.60