

奥希耶白葡萄酒 2021

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, 酒庄主动对单产做出控制。

这款夏多内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

2021年冬季的特征是比此前四个年份更为寒凉。葡萄树连续经历了数次霜冻,最为猛烈的一次当属4月7日到8日夜间,有些已经大步迈入生长季的田块受灾尤为明显。这是自2017年以来最为严重的一次霜冻,也是奥希耶庄园受灾面积最广的一次。这年的另外一个重要天气情况就是降雨量很低,非常缺水,因此,推迟了葡萄树在霜冻后的重新生长。仅在采摘后的季末阶段土壤才得以重新补充水分。这些极端的天气现象给葡萄树的生长和发展,还有葡萄果实的成熟进程均造成延迟。采收最终始于9月13日,比2020年晚了两周时间。与往年一样,奥希耶白葡萄酒是一款调配而得的佳酿,结合了酒庄自酿的葡萄酒,以及从朗格多克最适宜种植霞多丽品种的风土上精选而出的葡萄酒。

■ 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

葡萄酒颜色明亮、清澈,泛着淡黄和翠绿的光泽。

香气饱满、丰富、种类繁多,白色水果和柑橘的芳香之间夹带着杏仁花和葡萄柚的香调。

葡萄酒入口圆润、清新、活泼,带着一抹酸感,还有八角与淡淡的薄荷味。我们能够感受到矿香和清爽感在酒中的印记和特征,正是它们构成了奥希耶白葡萄酒的典型风格。

技术信息

葡萄品种: 霞多丽 100% 酒精度: 12.5 % vol.

ph值: 3.37 总酸度: 3.62 g/l