

VAL DE L'OURS

奥希耶古堡桃红葡萄酒 2023

■ 葡萄园特征

称谓: 奥克地区, 法国

科比埃产区, 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: 为这款葡萄酒精选出特定的田块, 以有机方式进行耕作。这款葡萄酒正处于向有机农业转型的过程中, 持“CAB”标志。在整个植物生长季, 我们均以孕育出一款能够展现这片风土之繁复、细腻特征的桃红葡萄酒为目标来培育葡萄树。

这款葡萄酒以黑歌海娜为主要葡萄品种, 再配以西拉。得益于雾禾山谷的葡萄园更偏凉爽的天气条件, 我们的歌海娜成熟得更为缓慢, 形成一系列精致又丰富的水果芳香。这一条件极大地提升了葡萄酒中的优雅感, 还为其赋予丝滑的口感。西拉为葡萄酒带来一缕清爽, 促进醇香与张力之间的平衡感。

■ 年份总结

2023年的春天与2022年非常相似, 四月时特别炎热, 而且冬季至春季的降雨量很少。葡萄藤很早就开始生长, 到五月中旬, 已经显示出因为缺水而影响植物生长的迹象。8月初, 葡萄园正值转色中期, 缺水情况加剧, 但霞多丽和歌海娜表现出较好的抵抗力。8月下半月天气炽热, 但15毫米的降雨量使得收成于8月25日开始。9月中旬又降了50毫米的雨量, 缓和了成熟过程的最后期, 让葡萄藤在经历了艰难的一年后有机会喘息, 收成工作进展顺利。

■ 酿造工艺

为了促进葡萄表达出其内在品质, 在酿造过程中, 我们尽可能少地采取干预手段。将葡萄运至酿酒车间后, 会马上将其冷却, 以保持葡萄中芳香的清爽感。让葡萄在压榨机中浸渍数小时, 从果皮中提取出最精致的芳香成分。

之后, 将葡萄压榨, 并严格挑选。只有最优质的批次才得以被用来酿造高档桃红。总体而言, 会将总量的50%排除在外。发酵前, 果汁在3到5°C的环境下被放置10到15天, 我们将之称为stabilisation à froid冷浸澄清。20%的葡萄酒在全新橡木桶中发酵, 为葡萄酒增添了繁复度。余下部分则在不锈钢酒罐中发酵。一旦发酵完毕, 葡萄酒会在酒罐中带酒泥静置4个月的时间, 其间定期搅桶, 然后为其调配、灌瓶。

2021年, 这款出色桃红的产量仅有9000瓶。

■ 品酒笔记

迷人的荔枝粉色。

香气富有表现力, 充满野生浆果香。

口感清新而充满活力, 散发果香、戊醇香和令人垂涎的余韵, 同时带有一丝葡萄柚风味。



技术信息

葡萄: 黑歌海娜 61%, 西拉 39%

ph值: 3.16

总酸度: 3.28 g/l