

DOMAINE D'AUSSIÈRES



奥希耶乐洽红葡萄酒 2025

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

庄园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，庄园主动将单产控制在极低的水平。

葡萄来自庄园内地势较低且更为平坦的区域。埋在砂质粉土下的深厚土壤为更具波尔多风格的葡萄品种——赤霞珠、品丽珠和梅洛提供了最佳的生长条件。这三类品种与地中海葡萄品种调配在一起，为最终调配成果的繁复特征做出了贡献。

■ 年份总结

冬季与初春的降雨量较前两个年份更为充沛。尽管气候相对干燥，但萌芽过程进展顺利，而且早在5月气温就已高于季节平均水平。6月、7月和8月期间出现多次热浪。酷热与强风使2025年的夏季格外炽热，多场野火席卷科比埃山地。葡萄藤的生长很早就停止，但葡萄产量仍然很高。7月14日的雷暴短暂恢复了葡萄藤的生长，然而特拉蒙塔纳风持续吹拂，增加了葡萄藤的需水量。8月底，天气变得潮湿闷热，但葡萄依然保持健康状态。霞多丽葡萄的采摘从8月中旬开始，而桃红葡萄酒则自9月开始采收。西拉葡萄在9月上旬采摘，随后是其他红葡萄品种。

■ 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

明亮的宝石红色。

闻香时，以黑色水果占主导地位，伴随温和香料，令人联想起漫步在灌木丛中的气息。

口感兼具浓郁与清新，体现朗格多克阳光的力量。



技术信息

葡萄品种：西拉 47,50%，黑歌海娜 17,50%，马瑟兰 10%，
阿利坎特 7%，佳利酿 6%，梅洛 5%，穆尔韦德 4%，赤霞珠 2,50%，
神索 0,50%
pH值：3,79
总酸度：2,97 g/l