奥希耶徽纹红葡萄酒 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 : AOC Languedoc, Languedoc-Roussillon, 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 : 奥希耶徽纹酿自种植于较深土壤上的葡萄树，与酿造正牌佳酿的浅层土壤相比，这类土壤可以让葡萄树少承受一些缺水的压力。酿出的葡萄酒，相对而言，果香会更为浓郁，而且会展现出更为易饮的风格。传统的科比埃尔调配作品是以西拉为主，混有佳利酿、穆尔韦德和歌海娜，而奥希耶更偏凉性的风土则会为葡萄酒赋予杰出的平衡感与细腻度。

年份总结

与前四个年份相比，2021
年冬季的气温相对较低，连续出现了数次霜冻，其中一次在 4 月 7 日至 8 日的夜间尤为严重，而此时一些早熟葡萄品种的地块已经开始发芽。这是奥希耶庄园自 2017 年以来经历过最强烈、范围最大的一次霜冻。这年另一个值得注意的气候事件是植物生长期间的降雨量偏低，缺水导致葡萄藤在霜冻后的重新生长更加延迟，土壤只能在生长季末的收成结束后才得以重新补水。这些天气条件导致葡萄藤的生长和发育延迟，最终使得成熟期延迟。收成工作于 9 月 13 日展开，比 2020 年晚了两周。

酿造工艺

奥希耶徽纹葡萄酒遵循传统工艺酿造法，酒精发酵在控温的不锈钢和混凝土桶中进行。一部分的佳丽酿采用整串发酵，赋予葡萄酒独特的香脂气息。在发酵过程中定期淋皮，以温和的方式提取单宁和酚类化合物，一旦发酵完成，将葡萄酒静置数天。总浸渍期长达 15-20 天，其中的 20% 在桶中陈酿 10 个月。

品酒笔记

葡萄酒呈现迷人的石榴色，并闪耀着些许紫色。闻香时香气丰富诱人。入口后首先呈现黑色水果、黑莓和蓝莓的香味，随之而来的是以夏日风味为主的地中海灌木丛香，并带着细微的烤面包和香草味。余韵中弥漫着紫罗兰和甘草的精致香气。

技术信息
葡萄品种 : 西拉 43%, 佳利酿 31%, 黑歌海娜 17%, 穆尔韦德 9%
酒精度 : 13,5 % vol.
ph值 : 3,39
总酸度 : 3,53 g/l