

AUSSIÈRES

奥希耶西爱 2019

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，继一个温和的冬季和一个清凉的春季后，当地气温在6月底攀至了最高点，紧接着迎来了一个炎热的夏季。奥希耶依靠着其盟友——风，特别是能够为葡萄树的良好生长而提供必要湿度的名为“水手”的东南风，极其幸运地从干燥和热浪中幸免于难。最终，刚入9月的一场雨水推动着葡萄达到众所期盼的成熟度。

佳利酿、穆尔韦德和歌海娜从这些天气条件中受益最多，在这一年份中，凭借着清爽感和芳香的浓郁度而令人倾心不已。

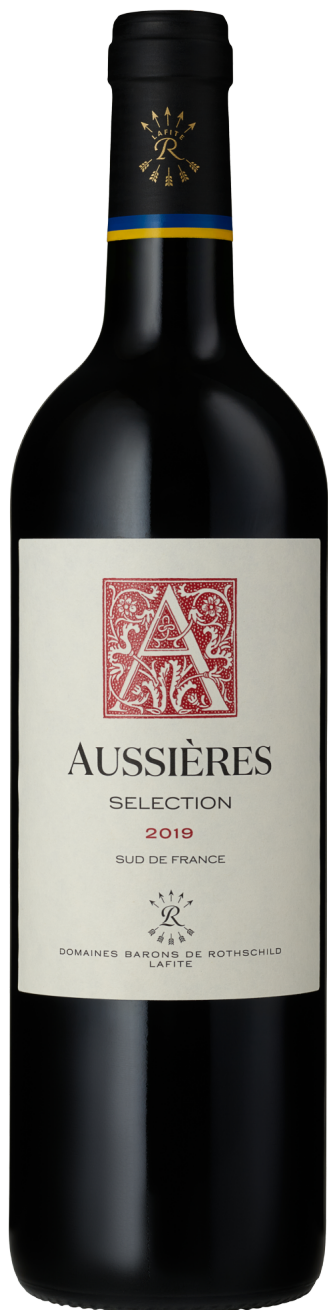
■ 酿造工艺

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

这一年份极具拉菲罗斯柴尔德奥希耶红葡萄酒的典型风格，身着一款极为浓郁的美丽酒裙，泛着紫红色光泽。闻之，葡萄酒向我们展露出一一种丰富的芳香特征，带着我们风土所赋予的浓浓地中海印记：甜香料、甘草，还有灌木类植物果实果泥的香气，比如无花果、醋栗、野草莓，以及杏仁香。葡萄酒在口中诠释出一种迷人的平衡与和谐。单宁柔和、优雅，将地中海美食的香气包裹其中，如普罗旺斯橄榄酱馅甜红椒，除此以外，还有熏茶、雪茄的风味。拉菲罗斯柴尔德奥希耶红葡萄酒犹如一位千面女郎，不仅适合极多类型的场合，还能够与极其多样的料理相得益彰。



技术信息

葡萄品种：西拉 36%，梅洛 18%，赤霞珠 14%，品丽珠 12%，
穆尔韦德 6%，马瑟兰 5%，黑歌海娜 5%，阿利坎特 4%
酒精度：14% vol.
pH值：3.51
总酸度：3.05 g/l