

# DOMAINE D'AUSSIÈRES



## 奥希耶古堡红葡萄酒 2020

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

称谓：AOC Corbières, Languedoc-Roussillon, 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：酿制奥希耶古堡的葡萄精选自山坡的上半部分。这一地区的土层极浅，水源匮乏，由砂岩和微量粘土构成。因此，这些田块的产量非常低。这款葡萄酒主要由西拉和穆尔韦德混酿而成。穆尔韦德品种的葡萄藤已然成熟，出产的葡萄品质极优。绿色采收，加之对葡萄的精挑细选，让酒庄得以培育出一款以力道和精准度为自身特征的葡萄酒。

### ■ 年份总结

2020年的冬季相当温和，导致植物提早发芽，并增加了灰霉病的威胁。夏季温暖且相对湿润，季后温暖干燥，没有热浪，使得葡萄慢慢达到最佳的芳香潜力，同时保留了足够的酸度。

进入收成季后，提前量减少了，葡萄的收成比去年提早了十天。

### ■ 酿造工艺

葡萄酒的酿造遵循传统工艺。酒精发酵在配有温控设施的不锈钢和水泥质酒罐中展开。在发酵过程中，团队会定期淋皮，从而保证以轻柔的方式将单宁逐步提取出来。发酵结束后，葡萄酒会静置休息两日。整个浸渍期持续15至20天。40%的葡萄酒在橡木桶中陈酿（其中三分之一为新橡木桶），部分橡木桶源自拉菲罗斯柴尔德男爵酒业位于波亚克的制桶厂。

### ■ 品酒笔记

2020年份的颜色是胭脂红色。

林地和灌木丛的香气反映了春季的潮湿以及后面季节的干燥。香气复杂而细腻，带有黑色水果香和橄榄酱的香气。

口感悠长，可以欣赏到以可和榛子为主的一系列和谐香气。单宁丝滑细腻，仿佛品尝带着地中海香气的乳液。



#### 技术信息

葡萄：西拉 77%，穆尔韦德 23%

酒精度：15% vol.

ph值：3,74

总酸度：3,12 g/l