

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 Corbieres, 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