

DOMAINE D'AUSSIÈRES



奥希耶赤霞珠-西拉红葡萄酒 2024

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：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

2024 年份的葡萄藤储备量明显不足。季节开始时的生长较弱，但因为4月底的降雨而有所回升。物候发展非常不均匀，即使是在同一个地块内也是如此。5月初的降雨量只有几毫米，6月天气温暖，因而生长活跃。2024 年的夏天不像 2023 年那样炎热干燥，这对葡萄的营养生长和葡萄的成熟来说是个好消息。白葡萄酒和桃红葡萄酒的收获在8月底进行，红葡萄酒的收获则需要等待15天，在9月中旬开始。成熟过程需要时间，但一旦成熟，葡萄的质量就会非常好。

■ 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

美丽的红宝石色。

闻香时，青椒的香气脱颖而出，并有黑莓等黑色果香。

口感以黑樱桃的浓郁风味为主，赋予葡萄酒圆润感。余韵顺滑清新，让人想起赤霞珠和西拉的特色香气，并带有灌木丛的细致草本香。



技术信息

葡萄：赤霞珠 70%，西拉 30%

ph值：3,6

总酸度：3,1 g/l