奥希耶海慕红葡萄酒 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

葡萄园 : AOC Languedoc, 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 : 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。

酿造工艺

奥希耶海慕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。一部分的佳利酿使用二氧化碳浸渍法发酵，为葡萄酒带来独有的气息。
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和酚类化合物逐步提取出来。发酵结束后，葡萄酒会静置休息几日。整个浸渍期持续15至20天。

技术信息
葡萄品种 : 西拉 38%, 黑歌海娜 35%, 佳利酿 18%, 穆尔韦德 9%