

奥希耶特爱红葡萄酒 2018

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 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: 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。

■ 年份总结

在朗格多克,2018年份始于一个湿冷的冬季,之后紧随一个极度湿润的春季。6月的大雨让水储备得到了补充。夏季炎热,点缀着规律的小雨,伴着干风,气温很是利于葡萄作物,昼夜温差明显。得益于这些条件,这一年份最令人印象深刻的特点就是收获成果的出色质量。这有如天赐的天气条件让我们在葡萄达到最佳成熟度时将之采下。西拉在这个与往年稍有不同的年份中表现优异。2018展现出奥希耶,乃至整个朗格多克,在一个精致年份中的所有优秀特点。用于酿造奥希耶特爱丝之葡萄田的采收时间为2017年9月2日至10月8日。

■ 酿造工艺

奥希耶特爱丝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。

■ 品酒笔记

极深的红色,泛着紫色光泽。

香气浓烈,如黑莓一样的深色果香、灌木的芳香与烘烤香融为一体。入口时立即显现出红果的风味和优雅的单宁,然后朝着圆润的方向发展,夹带着香料和灌木的气息,更为繁复。悠长,以细腻和稠密之间的和谐平衡收尾。

最佳饮用时间:2019-2022

技术信息

葡萄品种: 西拉 39%, Grenache 35%, 佳利酿 19%, 穆尔韦德 7%

产量: 40 hL/ha 酒精度: 14.5 % vol. ph值: 3.62

ph值:3.62 总酸度:3g/l