

DOMAINE D'AUSSIÈRES



奥希耶黑鸢红葡萄酒 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：奥克地区，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：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，酒庄主动将单产控制在极低的水平。

葡萄产自庄园中位置较低，也较为平坦的地区，更为深厚的土壤和下层的砂质粉土为波尔多的经典葡萄品种——赤霞珠和品丽珠提供了最佳的生长条件，这三类品种均为最终调配成果的繁复性做出了贡献。

■ 年份总结

2020年，芽期因有一个颇为温和的冬季而来得偏早，真菌病带来的威胁因此也有所提升。夏季高温，较为湿润，季末虽然干热，但没有遭遇热浪的侵袭。这些条件让葡萄缓慢释放出最佳的芳香潜力，同时还保留了足够的酸度。

随着葡萄生长季的向前发展，葡萄的早熟倾向有所减缓，最终的采摘期比上一个年份早了十来日。

■ 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

Ce millésime 2020, présente une robe sombre intense aux reflets de violette.

À l'arôme, le nez s'ouvre largement pour offrir un profil riche très marqué de l'impression méditerranéenne de nos terroirs : épices douces, réglisse, compotée de fruits de la garrigue (figue, groseille, arbrisseau, amande).

En bouche, un vin plaisant qui se définit par son équilibre et son harmonie. Les tanins souples et élégants viennent enrober des arômes de cuisine méditerranéenne (piquillos farcis à la tapenade, confiture de figue...), de thé fumé et de cigare. Vin aux multiples facettes, l'Aussières Rouge peut être consommé dans une multitude d'occasions et être associé à toute une diversité de préparation culinaires.



技术信息

葡萄品种：黑歌海娜 30%，西拉 29%，品丽珠 12%，马瑟兰 10%，Alicante 10%，赤霞珠 7%，穆尔韦德 2%

产量：60 hL/ha

酒精度：13.5 % vol.

pH值：3.65

总酸度：3.05 g/l