

# VAL DE L'OURS

## 奥希耶古堡桃红葡萄酒 2022

### ■ 葡萄园特征

称谓: 奥克地区, 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: 为这款葡萄酒精选出特定的田块, 以有机方式进行耕作。这款葡萄酒正处于向有机农业转型的过程中, 持“CAB”标志。在整个植物生长季, 我们均以孕育出一款能够展现这片风土之繁复、细腻特征的桃红葡萄酒为目标来培育葡萄树。

这款葡萄酒以黑歌海娜为主要葡萄品种, 再配以西拉。得益于奥希耶更偏凉爽的天气条件, 我们的歌海娜成熟得更为缓慢, 形成一系列精致又丰富的水果芳香。这一条件极大地提升了葡萄酒中的优雅感, 还为其赋予丝滑的口感。西拉为葡萄酒带来一缕清爽, 促进醇香与张力之间的平衡感。

### ■ 年份总结

这个年份的冬季回归正常状态, 只有几段时间的气温低于零度, 而白天仍是相对温和。发芽期之后的一次霜冻给葡萄园造成了少许损失。3月和4月降雨颇多, 有利于葡萄树枝叶的生长。

6月底之前的降水都不多, 我们因此无需担心葡萄树的健康状况。6月底的一次大暴雨让葡萄树安稳熬过了7月和8月的高温天气, 没有承载过重的缺水压力。总之, 尽管全年的总降水量不高, 但是下雨的时机可谓恰到好处。

采收期间的天气状况总体来说十分有利: 湿度不高, 气温合适, 阳光明媚, 葡萄因此达到了优秀的成熟度。

就酿造2022年份奥希耶红葡萄酒的地块而言, 我们从9月23日开始采收西拉, 其他葡萄品种的采摘则相继完成, 随着2022年10月6日赤霞珠的采收, 这年的采摘季落下了帷幕。

与往年一样, 奥希耶红葡萄酒(经典款/精选款)是一款调配而得的佳酿, 结合了酒庄自酿的葡萄酒, 以及从朗格多克最佳风土上精选而出的葡萄酒。

### ■ 酿造工艺

为了促进葡萄表达出其内在品质, 在酿造过程中, 我们尽可能少地采取干预手段。将葡萄运至酿酒车间后, 会马上将其冷却, 以保持葡萄中芳香的清爽感。让葡萄在压榨机中浸渍数小时, 从果皮中提取出最精致的芳香成分。

之后, 将葡萄压榨, 并严格挑选。只有最优质的批次才得以被用来酿造高档桃红。总体而言, 会将总量的50%排除在外。发酵前, 果汁在3到5°C的环境下被放置10到15天, 我们将之称为stabilisation à froid冷浸澄清。20%的葡萄酒在全新橡木桶中发酵, 为葡萄酒增添了繁复度。余下部分则在不锈钢酒罐中发酵。一旦发酵完毕, 葡萄酒会在酒罐中带酒泥静置4个月的时间, 其间定期搅桶, 然后为其调配、灌瓶。

2021年, 这款出色桃红的产量仅有9000瓶。

### ■ 品酒笔记

美丽的葡萄柚色, 泛着如覆盆子和红醋栗一般颜色的光泽。

红果、草莓、樱桃和几抹白色水果的香气挑逗着嗅觉。

入口酸爽, 葡萄酒整体感觉清新、止渴, 还有类似草莓糖的发酵香。余韵之间满是玫瑰和白色花朵的春日气息。



# VAL DE L'OURS

## 奥希耶古堡桃红葡萄酒 2022



### 技术信息

葡萄: 黑歌海娜 51%, 西拉 26%, 神索 23%

ph值: 3.10

总酸度: 3.8 g/l