

VAL DE L'OURS

奥希耶古堡桃红葡萄酒 2022

■ 葡萄园特征

葡萄园：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

葡萄品种：黑歌海娜 51%，西拉 26%，神索 23%

ph值：3.10

总酸度：3.8 g/l