

AUSSIÈRES

奥希耶歌岭 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

称谓：AOC Corbières, 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：奥希耶歌岭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收。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。用于酿造奥希耶歌岭的田块收获于2018年9月19日至10月8日之间。

■ 酿造工艺

奥希耶歌岭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。

■ 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：西拉 39%，黑歌海娜 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

总酸度：3 g/l