

DOMAINE D'AUSSIÈRES



奥希耶桃红葡萄酒 2025

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：奥克地区，法国

庄园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，土壤很浅；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，庄园主动对单产做出控制。

■ 年份总结

冬季与初春的降雨量较前两个年份更为充沛。尽管气候相对干燥，但萌芽过程进展顺利，而且早在5月气温就已高于季节平均水平。6月、7月和8月期间出现多次热浪。酷热与强风使2025年的夏季格外炽热，多场野火席卷科比埃山地。葡萄藤的生长很早就停止，但葡萄产量仍然很高。7月14日的雷暴短暂恢复了葡萄藤的生长，然而特拉蒙塔纳风持续吹拂，增加了葡萄藤的需水量。8月底，天气变得潮湿闷热，但葡萄依然保持健康状态。霞多丽葡萄的采摘从8月中旬开始，而桃红葡萄酒则自9月开始采收。西拉葡萄在9月上旬采摘，随后是其他红葡萄品种。

■ 酿造工艺

葡萄抵达酿酒厂后进行压榨，并转移到温控不锈钢桶中。在18°C下发酵15天后，葡萄酒在桶中陈酿4个月，以保持水果的纯度。

■ 品酒笔记

优雅浓郁的珠光色泽。

新鲜果香扑鼻而来，展现出柑橘与红色浆果的气息。一丝令人着迷的英式甜点香，使整体香气更加完美。

口感圆润活跃，带来宛如海风拂面的愉悦清新感。



技术信息

葡萄品种：黑歌海娜 90%，西拉 10%

ph值：3,2

总酸度：2,97 g/l