

奥希耶白鹭红葡萄酒 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

葡萄园: 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

这个2020年份葡萄酒身着浓郁的深色酒裙,泛着紫色光泽。

转杯后,香气一跃而出,展现出非常丰富的特征,我们风土的地中海特色极为清晰地烙刻在葡萄酒中:甜香料、甘草、灌木类水果的果泥(无花果、醋栗、杨梅、杏仁)。

葡萄酒口感宜人,平衡、和谐。单宁柔和又优雅,将地中海美食(橄榄酱馅红椒、无花果酱……)、熏茶和雪茄的风味包裹其中。

拉菲罗斯柴尔德奥希耶红是一款千面佳酿,适合多类场合,与极多样的菜肴搭配均能相得益彰。

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