



夏多内 2020

1999年，当埃里克斯柴尔德男爵首次踏上奥希耶的土地时，马上就被这种充斥着惊人灵魂与故事的桀骜之美拨动了心弦。在过去的两千年里，位于酒庄核心之处的170公顷土地已经被用来栽培葡萄。近20年来，酒庄为葡萄园和酒窖投入了大量资金，完成了庞大的革新工程。如今，奥希耶已被公认为朗格多克复兴格局中的一大先锋庄园。

■ 葡萄园特征

称谓：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，酒庄主动对单产做出控制。

这款夏多内源自奥希耶最清凉的地块，还有一部分源自邻近的精选风土，从而成就一款以清爽为特点的葡萄酒。

■ 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

在日出之前，也就是气温最低的时候采摘葡萄。冷浸几个小时后，压榨葡萄，然后在不锈钢酒罐中低温发酵，从而释放出所有的芳香潜力。部分葡萄酒带酒泥陈酿，以期在圆润和清爽之间找到恰到好处的平衡。

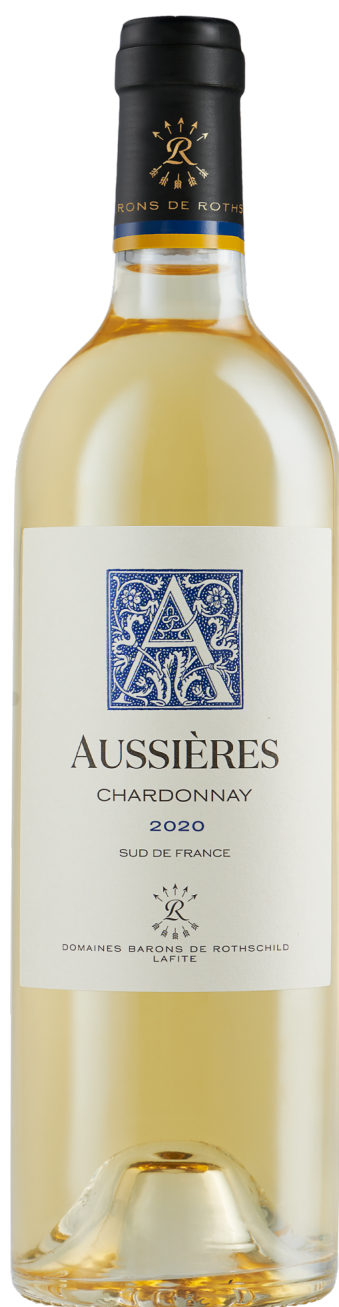
■ 品酒笔记

2020年份拉菲罗斯柴尔德奥希耶白葡萄酒香气丰满馥郁，花香（铃兰、金雀花）、糕点香（黄油、奶油包）、成熟果香（杏）和蜜香层层叠叠。

葡萄酒入口圆润，充斥着迷人的清爽感，活力四射。

我们感受到奥希耶白葡萄酒的典型矿香，在这款酒中，它支撑起了果香（酸苹果、苹果酒）和甜点的全部风味。

余韵中，一抹碾碎的鲜榛子香前来锦上添花，一切是那么和谐。



技术信息

葡萄：霞多丽 85%，长相思 5%，Vermentino 3%，布尔朗克 2%，胡珊 2%，白歌海娜 2%，Marsanne 1%

产量：50 hL/ha

酒精度：13.5 % vol.

pH值：3.57

总酸度：3.52 g/l