

DOMAINE D'AUSSIÈRES



奥希耶白葡萄酒 2022

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

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。

■ 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

这款葡萄酒明亮、清澈，泛着淡黄色光泽。

香气非常浓郁，先是优雅的花香，然后释放出白色果肉水果的繁复芳香，特别是梨的清香。一抹柑橘的气息烘托出了新鲜菠萝的异国风情。

入口纯净、紧致，随后，从威廉梨到桃子的多种糕点香如走马灯般一一显现，还伴有烤榛子和杏仁的点点风味。带咸感的清新余韵赋予了这款霞多丽出色的平衡度。



技术信息

葡萄：霞多丽 100%

酒精度：13.4 % vol.

pH值：3.40

总酸度：3.66 g/l