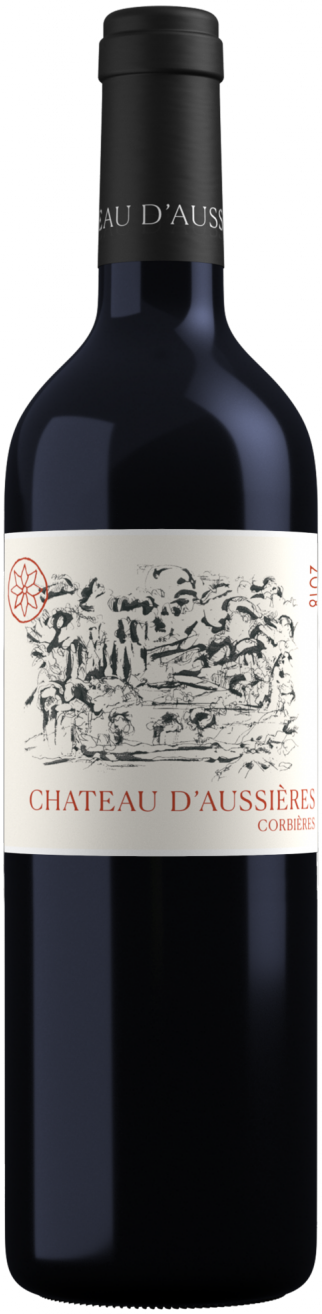
奥希耶古堡红葡萄酒 2018

1999年，当埃里克罗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: AOC Corbieres, 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: 酿制奥希耶古堡的葡萄精选自山坡的上半部分。这一地区的土层很薄且干燥，由含砂的砂岩构成，
还有粘土，但后者所占比例极小。因此，这些田块的单产极低。这款葡萄酒主要由希哈和慕韦度混酿而得，还配有少量的歌海娜和佳利酿。慕韦度品种的葡萄藤已然成熟，出产的葡萄品质极优。绿色采收，加之对葡萄的精挑细选，让酒庄得以培育出一款以力道和精准度为自身特征的葡萄酒。

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下。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。

酿造工艺

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香脂气息。
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逐步提取出来。发酵结束后，葡萄酒会静置休息两日。整个浸渍期持续15至20天。40%的葡萄酒在橡木桶中陈酿（其中33%为新橡木桶），部分橡木桶源自集团位于波亚克的制桶厂。

品酒笔记

2018年份颜色浓郁、美丽。
葡萄酒释放出繁复的香气，有新鲜及煮熟的水果香、林下灌木香、南法灌木、胡椒和新鲜的植物香。口中，果香以同样慷慨的方式释放出来。平衡感十分和谐，四溢饱满，由细腻的单宁支撑着，展现出一种清爽的感觉。余韵悠长、丰富，带着果酱和巧克力的风味。

技术信息

葡萄: 西拉 76%, 穆尔韦德 24%
酒精度: 15.5 % vol.
ph值: 3.88
总酸度: 3.12 g/l