

DOMAINE D'AUSSIÈRES



奥希耶白葡萄酒 2021

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酒庄。

■ 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

2021年冬季的特征是比此前四个年份更为寒凉。葡萄树连续经历了数次霜冻，最为猛烈的一次当属4月7日到8日夜间，有些已经大步迈入生长季的田块受灾尤为明显。这是自2017年以来最为严重的一次霜冻，也是奥希耶庄园受灾面积最广的一次。这年的另外一个重要天气情况就是降雨量很低，非常缺水，因此，推迟了葡萄树在霜冻后的重新生长。仅在采摘后的季末阶段土壤才得以重新补充水分。这些极端的天气现象给葡萄树的生长和发展，还有葡萄果实的成熟进程均造成延迟。采收最终始于9月13日，比2020年晚了两周时间。与往年一样，奥希耶白葡萄酒是一款调配而得的佳酿，结合了酒庄自酿的葡萄酒，以及从朗格多克最适宜种植霞多丽品种的风土上精选而出的葡萄酒。

■ 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

葡萄酒颜色明亮、清澈，泛着淡黄和翠绿的光泽。

香气饱满、丰富、种类繁多，白色水果和柑橘的芳香之间夹带着杏仁花和葡萄柚的香调。

葡萄酒入口圆润、清新、活泼，带着一抹酸感，还有八角与淡淡的薄荷味。我们能够感受到矿香和清爽感在酒中的印记和特征，正是它们构成了奥希耶白葡萄酒的典型风格。



技术信息

葡萄：霞多丽 100%

酒精度：12.5 % vol.

ph值：3.37

总酸度：3.62 g/l