

# DOMAINE D'AUSSIÈRES



## 奥希耶古堡红葡萄酒 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：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。这款葡萄酒主要由西拉和穆尔韦德混酿而得，还配有少量的歌海娜和佳利酿。穆尔韦德品种的葡萄藤已然成熟，出产的葡萄品质极优。绿色采收，加之对葡萄的精细挑选，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。

### ■ 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。

