

AUSSIÈRES

拉菲罗斯柴尔德奥希耶桃红 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，土壤不深；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，酒庄主动将单产控制在极低的水平。

■ 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

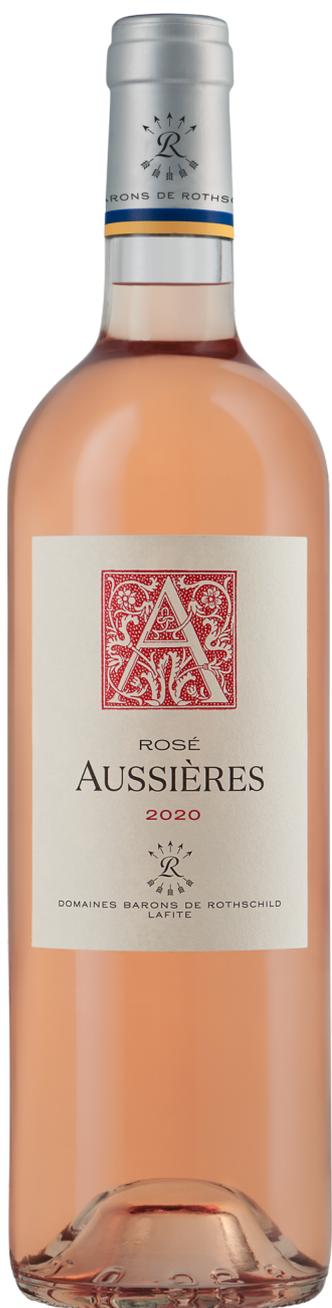
葡萄在被运至酿酒车间后经历压榨，然后被导入配有温控设施的不锈钢发酵罐中。发酵期为15天，温度被控制在18 °C。葡萄酒随后在酒罐中陈酿4个月的时间，以维系果香的纯净度。

■ 品酒笔记

美丽的西柚色，泛着树莓一般的粉色光泽，这是奥希耶桃红的典型颜色。

香气丰富、繁郁，展露出一股混合着甘草和水果糖的新颖芳香，还点缀着淡淡香料感。

口中，葡萄酒是活泼又甘美，白花、西柚、柑橘，以及好似柠檬挞一般的甜美香气层出不穷。中段，我们还能感受到茴香和莳萝的香调。这款葡萄酒风味满满，十分清爽。



技术信息

葡萄：黑歌海娜 34%，穆尔韦德 23%，神索 23%，西拉 20%

产量：55 hL/ha

酒精度：12.5 % vol.

ph值：3.36

总酸度：3.42 g/l