



奥巴里奇酒庄 2023

1855列级庄，波亚克产区五级庄

梅多克2023年的天气为葡萄藤的生长提供了有益的条件。春季，适中的雨量让葡萄藤有规律地茁壮成长。春季优异天气条件以及适度的雨量为这年份的潜力奠定了基础。梅多克的夏天炎热而干燥，八月末异常的炎热让葡萄的成熟度很快地达到了要求。在采收赤霞珠前，九月的雨让饱受炎热天气压迫的葡萄得到了很好的缓解，这为赤霞珠的新鲜度画上了浓墨重彩的一笔。

酒庄风土

30公顷的葡萄园围绕酒庄，坐落在奥巴里奇的高地上，表层土壤为砾石与粘土的混合土壤，而地下土壤为砾石土层

产量

53 hecto / ha

酿造方式

分田块酿造，温控（20-24° C）浸渍24天，浸渍过程中加入中性气体，为了促使酒液流动，每日进行一次淋帽，使用垂直压榨法，从而获得更好的压榨效果。

种植管理



100% 有机生物动力法生态农林业

混酿比例

86% 赤霞珠
14% 美乐

陈酿方式

16 个月的陈酿：
40% 新橡木桶
40% 一年桶
20% 椭圆形水泥灌以及陶罐

酿造团队

酒庄庄主：克莱尔 维拉-卢顿
酿造经理：杰拉德 弗努耶
顾问酿酒师：埃里克 伯森诺



采收时间:

起始时间：9月12日
结束时间：9月30日

PH 值：3,48

酒精度：13,5%