



ODYSSEA

VIN ORANGE 橙酒

IGP ATLANTIQUE



ODYSSEA奥德赛系列是恭福来庄园的代表产品，旨在沿用传统古老的葡萄栽培技术，采用极简而精确的酿造方式。是传统技法和赤诚匠心的结合。其酿造方式最大的特点便是整个酿造过程均在橡木桶中完成。ODYSSEA橙酒因其明亮的颜色和闪亮的橙金色的色调而与众不同。口感在酸度和圆润之间取得了很好的平衡，这是这种桶内酿造方法的特点。*“橙酒”是美索不达米亚8000多年前的酿酒技术的结晶，包括将白葡萄果实进行整串酿造。



类别：大西洋地区的葡萄酒

市镇：里永 (Rions)

葡萄园面积：5公顷

风土：渐新世星状石灰岩基底上的粘土-石灰岩

葡萄品种：70%灰苏维翁 (Sauvignon Gris)，30%赛美蓉 (Sémillon)

葡萄林平均年龄：30年

葡萄栽培：波尔多传统剪枝风格，两棵葡萄藤间隔两米，葡萄藤双臂水平牵引张开。控制葡萄藤行间的草量，有规律进行绿色作业，机械耕作土壤，以保证土壤活力和生物多样性。葡萄林生长期间的田间劳作由人工完成，以保证葡萄串的均匀分布和良好通风。



这款葡萄酒来自于已通过法国高环境价值三级 (HVE3) 认证的葡萄园。同时，公司致力于实施企业社会责任 (CSR) 标准，并获得了 Ecovadis 的认证。

酿造：在葡萄可以释放出最大的香气潜力时进行采收。然后，将葡萄整串放在全新和一年的法国橡木桶中，进行酒精发酵。发酵后浸泡三周，使酒的酚类平衡得到完善。然后，在同一酒桶中进行乳酸发酵，和熟化。

熟化：法国橡木桶4个月

品酒笔记

奥德赛橙酒有明亮的浅橙黄色，酒裙呈深金色调。有丰富的热带水果和蜜饯香气，浓郁持久。口感在酸度和圆润之间取得了很好的平衡，这是橡木桶酿造方法，所赋予葡萄酒的特点。入口圆润，悠长，余味优雅并带有些许咸湿味道。建议享用温度为 12至14° 之间饮用。丰富的香气使它与许多菜肴都搭配的相得益彰。我们很喜欢它与法式浓汤鳕鱼配蒜味蛋黄酱的搭配。

2022年份：92 PTS JAMESUCKLING.COM
2023年份：88 PTS [WINEENTHUSIAST](http://WINEENTHUSIAST.COM)

