白庄
马瑟兰

这款2012年白庄马瑟兰单一葡萄品种干红呈深红色则，并有墨色光晕。酒品以黑色水果香气为主导，可鉴别宜人的桑葚、黑加仑以及无花果的香气。口感浓烈，单宁圆润，酒体丰富且架构感强。结尾处依稀可鉴类似毕加罗甜樱桃的酒精泡制水果果香。非常适合搭配牛羊肉和香料味重的菜肴。

TECHNICAL SHEET

Appellation
IGP Pays d'Oc

Vintage
2012

Varieties
马瑟兰 100%

Production
6000 升/公顷

Alcohol
13,5%

Terroir
火山岩、钙质粘土土质
典型地中海气候：气候温和、日照强烈、降雨量少。冬季温和、夏季炎热，干燥的气候利于葡萄成熟
葡萄园管理采用合理栽种模式

Vinification
葡萄早间9点前采摘
两种成熟度分别阶段性采摘：
- 8月底采摘，为了保留葡萄酸度
- 15天后第二次采摘高度成熟葡萄
后经过除梗处理
2摄氏度5天低温浸泡萃取
同种葡萄品种，两种不同成熟度分别进行酿制：
- 成熟葡萄采用28摄氏度恒温30天浸渍发酵
- 早摘部分葡萄采用22摄氏度带梗7天浸渍发酵
发酵结束后混合酿制
未经苹果酸-乳酸二次发酵

Ageing
6个月不锈钢酒槽陈酿

www.calmel-joseph.com
DOMAINE CALMEL & JOSEPH - CHEMIN DE LA MADONE - 11800 MONTIRAT - FRANCE - T 33 (0) 468 720 988 - F 33(0) 468 726 164
SARL AU CAPITAL DE 8918,70 EURO - SIREN 42947641900024 - TVA FR94 429 476 419