



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



圣·希尼昂

这款卡莫·乔森系列圣·希尼昂法定产区干红是由65%的钙质黏土土质生长的葡萄以及35%页岩土质葡萄所混酿而成。酒体呈石榴红色。酒香细腻，头道香气以泥炭、黑色浆果和香料的香气。入口口感清新亮丽，单宁圆润。回香以矿物质感为主，随之而来的是黑加仑和桑葚水果的果香。这是个非常有复杂度的年份，可以窖藏8-10年后再慢慢品味它的醇香。

TECHNICAL SHEET

Appellation

圣·希尼昂法定原产地

Vintage

2015

Varieties

西拉 50%

歌海娜 30%

神索 20%

Production

4000 升/公顷

Alcohol

14% vol

Terroir

两种风土的混酿：

-页岩土质 (35%)

位于圣·希尼昂镇，平均海拔100米；酸性土质赋予葡萄酒高雅细腻的口感，黑橄榄与地中海灌木丛的香气，酒品酸度较低。

-钙质粘土土质 (65%)

位于阿西尼昂市镇，平均海拔250米：赋予酒品丰富的单宁与构架，酒体厚重，有黑色水果的香气。

Vinification

全手工葡萄采摘

后进行手工筛选

葡萄经去梗处理

混凝土酒槽传统发酵法酿制

100%原生酵母发酵

恒温控制酒精发酵：

西拉为25摄氏度恒温酿造，

歌海娜、佳丽酿与慕合怀特为28摄氏度恒温酿造

Ageing

混凝土酒桶12个月陈酿

获奖信息



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



获奖信息

Raymond Chan

17.5+/20 **** . This is a rich, plush and plump Saint Chinian ...

Bettane & Dessauve 2019 - page 602

14.5/20

Sam Kim (Wine Orbit) 2018

91/100

Bettane & Desseauve 2018

14.5/20

Jancis Robinson

17 /20 : This really is the aristocrat of the Languedoc appellations.
Glides.