



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



福热尔

这款卡莫·乔森系列福热尔法定产区干红酒体呈红宝石色泽，红色果香中透着浓郁的地中海灌木丛的气息。入口口感清新纯粹，中后段口感香浓，结束部分口感柔顺，果香四溢。单宁融合度高，口感柔滑。我们可以充分感受到西拉黑色水果果香，并在收尾处略带巧克力醇香。歌海娜与佳丽酿的配合，使得酒体结构均衡，唇齿留香，清新雅致。这款福热尔法定产区干红葡萄酒可以窖藏5-10年。

TECHNICAL SHEET

Appellation

福热尔法定原产地

Vintage

2011

Varieties

“卡布勒罗莱”

西拉 60%，慕合怀特 20%，歌海娜 10%，佳丽酿 10%

“奥蒂尼亚克”

歌海娜 70%，佳丽酿 30%

Production

3000 升/公顷

Alcohol

14.5% vol

Terroir

两种风土的混酿：

“卡布勒罗莱”

60%

（赋予了葡萄酒鲜明的个性，如辛香特质，野味的香气或者地中海灌木丛林的气息）

- 海拔300米的高地葡萄田

- 副热尔产区最古老的西拉老藤葡萄

“奥蒂尼亚克”

40%

（奥蒂尼亚克片区给予了葡萄酒清新的个性，这与歌海娜葡萄所占高比例关系密切，从而给酒品带来了柔顺回味悠长的口感）

- 葡萄园平均海拔100米

页岩土质以及沙石土

葡萄园管理为有机种植模式

平均树龄50年老藤葡萄

Vinification

全手工葡萄采摘，后进行手工筛选

传统发酵法酿造

100%原生酵母发酵

20%的西拉更经过二氧化碳浸渍酿造

28摄氏度恒温控制酒精发酵

一个月长时间浸渍发酵

苹果酸-乳酸二次发酵



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



Ageing
不锈钢酒桶14个月陈酿

获奖信息

Raymond Chan
16+ / 20 - ***

Jancis Robinson
Dégustation Juillet 2013 : 16.5/20

PRESS

The Wine Front - by Mike Bennie - 9th of June 2014 - 06/2014

Terroirist.com - 15.03.2014 - 03/2014

Grape Observer - 14.03.2014 - 03/2014

North Sydney Cellars by Julian Gutierrez - 21.02.2014 - 02/2014

Imbibe.com (Feb. 2014) by Clinton Cawood - 02/2014