



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



白庄 西拉

这款2012年白庄西拉单一葡萄品种干红呈深红色泽。酒香扑鼻，有黑色成熟水果的果香，例如黑加仑，桑葚或无花果。入口后，酒体丰富且结构感强。这款酒总会因为其圆润的口感和细腻的单宁让品尝者为之动容。口中留香时间长，结尾处有甘草香，辛香和地中海灌木丛的气息。

TECHNICAL SHEET

Appellation

奥克地区葡萄酒

Vintage

2012

Varieties

西拉 100%

Production

6000 升/公顷

Alcohol

13%

Terroir

火山灰土质与钙质粘土

地中海气候

葡萄园管理采用合理栽种模式

人工犁地，不使用除草剂

低位剪枝以控制产量，确保葡萄成熟

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

传统方式酿造

25摄氏度1个月长时间浸渍发酵

发酵结束后混合酿制

未经苹果酸-乳酸二次发酵

Ageing

30%经法国橡木2年 - 3年桶2个月陈酿

5个月不锈钢酒桶酒渣浸渍陈酿

获奖信息

Jancis Robinson



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



2013年7月JANCIS ROBINSON品鉴评分：16/20

Concours national – IGP France

2013年法国地区酒(IGP) 大赛：金奖

PRESS

Foodepedia - 02/2016