白庄
马瑟兰

这款2013年白庄马瑟兰干红葡萄酒有着漂亮的深紫红色酒体，并伴有墨色光晕。酒香非常浓郁，刺柏、岩蔷薇的香气占了主导位置，接踵而来的是宜人的桑葚和黑加仑的香气。入口后，黑色水果明显，辛香味浓郁。此酒酒体丰富、架构感强且单宁圆润。建议搭配野味和口味重的奶酪。

FICHE TECHNIQUE

Appellation
IGP Pays d'Oc

Millésime
2013

Cépages
奥克地区葡萄酒

Rendement
5000 升/公顷

Degré
14,5%

Terroir
火山灰土质与钙质粘土质
地中海气候
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：
- 第一次未成熟采摘，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
不同成熟度葡萄分别酿制：
- 成熟葡萄采用30摄氏度恒温20天浸渍发酵（80%配比）
- 早摘部分葡萄采用22摄氏度带梗7天浸渍发酵
发酵结束后再精心混合酿制
未经苹果酸-乳酸二次发酵

Élevage
6个月不锈钢酒桶酒泥浸渍陈酿

RÉCOMPENSES

Guide Gilbert & Gaillard 2016

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

Gold Medal

Jancis Robinson
16 / 20

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