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酒体呈紫红色,并伴有红宝石色光晕。头道香气中有丝丝薄荷的清香,而后是松露的香气。接下来酒香表现地更加成熟,以黑橄榄酱、话梅和无花果的香气为主。入口后,有地中海灌木丛的气息;香料与无花果干的香气充满口腔。单宁成熟圆润,口感雅致。收尾处酒香怡人,口感干净清爽,矿物感强。这款圣·希尼昂法定产区干红葡萄酒可以窖藏5-10年。

FICHE TECHNIQUE

Appellation 圣•希尼昂法定原产地

Millésime

2012

Cépages

西拉 50%

歌海娜 30%

佳丽酿 20%

Rendement 3500 升/公顷

Degré

14 % vol

Terroir

葡萄园管理为有机种植模式

钙质粘土土质

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

50%葡萄经去梗和踩皮处理

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28摄氏度恒温酿造,

歌海娜与佳丽酿为30摄氏度恒温酿造

发酵初期进行踩皮处理

3个星期长时间浸渍发酵

苹果酸-乳酸二次带皮浸渍发酵

Élevage

混凝土酒桶18个月陈酿

RÉCOMPENSES



CRÉATEURS DE GRANDS VINS

en Languedoc-Roussillon



RÉCOMPENSES

Jancis Robinson 17/20 - There's an aristocratic edge to this wine. International Wine Challenge 2014 Bronze Medal

PRESSE

The Western Morning News - by Ned Halley - 02/2016 Western Daily Press - 12/2014 Quentin Sadler - 12/2014 The Morning Claret - Simon Woolf - 12/2014