

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%

Production
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

PALMARÈS

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



PALMARÈS

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

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