

巅峰
匹克 - 圣路产区

这款卡莫&乔森皮克-圣路法定产区“巅峰”干红酒香怡人，富有表现力。第一印象满是刺柏、薄荷的清香与甘草的芳香；甚至能够感受到热带水果的果香。酒香层次丰富，随之而来的是细腻的辛香气息。入口后，口感平衡度表象出众，且干净清新。相较于2010年份，2011年份口感更佳集中，单宁圆润有致。清新的口感与香料的辛香相辉相应。生物力栽种管理模式给了这款酒别具一格的气质与个性，延续经典。

FICHE TECHNIQUE

Appellation
皮克 - 圣路法定原产地

Millésime
2011

Cépages
西拉 30%
慕合怀特 30%
歌海娜 20%
神索 10%
佳丽酿 10%

Production
2000 升/公顷

Degré
14% vol

Terroir
葡萄园管理为生物动力栽种模式
葡萄平均树龄为40年
多样钙质黏土土质：红色土壤，卵石，小砾岩土质

Vinification
全手工葡萄采摘
采收时间始于2011年9月10日西拉葡萄的采摘
结束于10月1日慕合怀特葡萄的采摘
葡萄达到最佳成熟度
小箱运输采收葡萄
不同风土、不同种类葡萄分别酿制
100%原生酵母发酵
传统发酵工艺酿制
西拉、慕合怀特和歌海娜4个星期浸渍发酵
佳丽酿3个星期浸渍发酵
神索15天浸渍发酵

Élevage
2000升橡木大桶24个月陈酿
另有一部分在225升橡木桶中陈酿12个月

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



装瓶前未经任何蛋白澄清以及过滤处理
仅含2克二氧化硫预防装瓶时的氧化过程
于2013年七月四日装瓶

PALMARÈS

Jancis Robinson 2016
Vertical Tasting on the 11th of April 2016 by Tamlyn Currin : 17/20

Wine Advocate / R. Parker
87/100 - bright and fresh with pretty strawberry, bery fruit, underbrush and hints of pepper ...

Guide Bettane & Dessauve 2015
15 / 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