

CRÉATEURS DE GRANDS VINS

en Languedoc-Roussillon



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%

Rendement

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



CRÉATEURS DE GRANDS VINS

en Languedoc-Roussillon



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

RÉCOMPENSES

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 \ldots

Guide Bettane & Dessauve 2015 15 / 20