

老藤佳丽酿

布莱恩丘产区

这款卡莫&乔森系列老藤佳丽酿干红酒体呈车厘子红色泽。香气浓郁，有红色水果果香和燧石的矿物香。入口口感清新，中口口感圆润，单宁丝滑雅致。口感结尾处有黑色水果的香气和香料的辛香，且香气持久。是一款高雅，具有风土特性的美酒。如果条件允许，建议饮用前一小时开瓶醒酒。最佳饮用温度为18 至 22摄氏度。

FICHE TECHNIQUE

Appellation
布莱恩丘地区葡萄酒

Millésime
2012

Cépages
佳丽酿（1890年种植的老藤葡萄）100%

Production
3500 升/公顷

Degré
14%

Terroir
土质为钙质粘土
1890年种植的老藤葡萄园（124年）
葡萄藤为杯状剪枝管理
60年以来混合选择培育

Vinification
全手工精选采摘
葡萄经过除梗处理
10天24°C 到28°C 恒温酒精发酵
28天浸渍发酵
经过多次低温沉降和澄清准备
苹果酸-乳酸二次发酵

Élevage
18 个月不锈钢酒槽陈酿

PALMARÈS

Jancis Robinson
16.5 / 20

Guide Bettane & Dessauve 2015
14,5 / 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