

圣•希尼昂

这款2013年份卡莫&乔森系列圣•希尼昂法定产区干红相较于2012年（也是我们唯一一个只有钙质粘土土质的年份），我们可以明显感觉到页岩土质部分所带来的风味。
此款干红酒体呈紫红色，香气浓郁，松露香气占主导地位。入口口感清爽，矿物质感强烈，表明了页岩土质的回归。这款干红的酒香浓郁而不腻，口感平衡雅致，可窥见葡萄完美的成熟度。单宁成熟圆润，酒体饱满。2013年份可以说是圣•希尼昂产区不可多得的好年份。

FICHE TECHNIQUE

Appellation
圣•希尼昂法定原产地

Millésime
2013

Cépages
西拉 50%
歌海娜 40%
佳丽酿 10%

Production
3500 升/公顷

Degré
14% vol

Terroir
页岩土质与钙质粘土土质两种风土的混酿

Vinification
全手工葡萄采摘
后进行手工筛选
混凝土酒槽传统发酵法酿制
葡萄经去梗处理
恒温控制酒精发酵：
西拉为25摄氏度恒温酿造
歌海娜与佳丽酿为30摄氏度恒温酿造

Élevage
混凝土酒桶15个月陈酿

PALMARÈS

Jancis Robinson 2016
17.5 / 20 : Quite extraordinary ...!

Decanter
Bronze

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

Wine Advocate
87/100 : This solid, value priced efforts have good character and a well made across the board ...

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