

朗格多克
干红

这款卡莫乔•森系列朗格多克法定原产地干红酒体呈紫红色。此款干红酒香纯净浓郁，具有强烈的辛香味，酒香以红色水果为主。入口口感清新迷人。第一品回味时，丛林落叶、地中海灌木丛疑惑苔藓的香气尽览无遗。单宁细致圆润，结尾处细腻可人。这款混酿佳酿无疑是款别具特色，平衡有致的典型地中海风格葡萄酒。是一款可口易饮的干红葡萄酒。

FICHE TECHNIQUE

Appellation
朗格多克法定原产地

Millésime
2014

Cépages
西拉 60 %
歌海娜 20 %
佳丽酿 20 %

Production
5000升/公顷

Degré
14% vol

Terroir
我们在朗格多克多样风土中寻找最具表现力的本土葡萄：
歌海娜源自鲁西荣西北部的页岩和花岗岩土质
西拉生长于黑山山脊间
老藤佳丽酿采摘于高地的红色页岩土

Vinification
全手工葡萄采摘
30%葡萄轻微挤压处理
25摄氏度恒温控制发酵
15天长时间浸渍发酵
每天两次混合踩压工艺
两次换桶处理后经苹果酸-乳酸二次发酵

Élevage
4个月混凝土酒槽陈酿

PALMARÈS

Jancis Robinson 2016
16.5 / 20 : ... bramble berries in warm September sunshine !

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

Guide Gilbert & Gaillard 2016
Gold Medal

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