

圣•希尼昂

这款卡莫•乔森系列圣•希尼昂法定产区干红是由70%的钙质黏土土质生长的葡萄以及30%页岩土质葡萄所混酿而成。这款酒酒体呈深红色。酒香成熟、平和且浓郁。头道香气以车厘子为主导，并伴有李子的香气以及一丝丛林的气息。入口口感矿物质感强烈，并有海风的气息。较之上个年份，2014年份圣•希尼昂更为清新，单宁成熟圆润，口感雅致，平衡感好。收尾处酒香怡人，口感绝佳。这款圣•希尼昂法定产区干红葡萄酒可以窖藏7-8年后再慢慢品味它的醇香。

FICHE TECHNIQUE

Appellation
圣•希尼昂法定原产地

Millésime
2014

Cépages
西拉 60%
歌海娜 30%
佳丽酿 10%

Production
3500 升/公顷

Degré
14% vol

Terroir
两种风土的混酿：
-页岩土质 (30%)
位于圣•希尼昂镇，平均海拔100米；酸性土质赋予葡萄酒高雅细腻的口感，黑橄榄与地中海灌木丛的香气，酒品酸度较低。
-钙质粘土土质 (70%)
位于阿西尼昂市镇，平均海拔250米：赋予酒品丰富的单宁与构架，酒体厚重，有黑色水果的香气。

Vinification
全手工葡萄采摘
后进行手工筛选
葡萄经去梗处理
混凝土酒槽传统发酵法酿制
100%原生酵母发酵
恒温控制酒精发酵：
西拉为28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

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

Bettane & Dessauve 2017
Sélectionné 2017 : 15/20

The Wine Advocate
89/100 - Drink 2016-2021

Top 100 French wines
Highly Recommanded by The Wine Merchant

IWC 2016
Commended

Decanter 2016
Bronze medal

Jancis Robinson 2016
17 + / 20 : All structure and tension at the moment, underlying complexity promising much more ...

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