CRÉATEURS DE GRANDS VINS

en Languedoc-Roussillon



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%

Rendement 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



CRÉATEURS DE GRANDS VINS

en Languedoc-Roussillon



RÉCOMPENSES

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 ...