



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



利慕起泡葡萄酒 极干型

这款卡莫&乔森系列利穆起泡酒酒体有淡绿色光晕，入杯中气泡精致，泡沫丰富。酒款初香青苹果以及柑橘类果香突出且优雅宜人。入口口感清新高雅，有血桃的果味。这是一款很有陈酿风格的起泡酒。结尾部分，结构平衡感很强且回味悠长。非常适合作为开胃酒款，亦搭配美食的良方。

2013年份有成熟度极佳的霞多丽葡萄，给这款酒带来了绝佳的风味和质感。

FICHE TECHNIQUE

Appellation

利慕法定原产地命名

Millésime

2013

Cépages

霞多丽 60%

白诗南 30%

黑皮诺 10%

Rendement

5000 升/公顷

Degré

12% vol

Terroir

钙质粘土土质

葡萄园位于利慕原产地的西部

葡萄园海拔在200-300米间

当地降水为800毫米/年

气候温和湿润，受西部以及地中海气候双重影响，葡萄成熟期较受地中海气候或奥拓风影响的地区要晚

Vinification

传统香槟工艺酿造

全手工葡萄采收

果实将通过小筐运送到发酵间

葡萄果实被直接挤压

15摄氏度恒温控制发酵

精心混合后的酒液，入瓶进行二次起泡发酵

Élevage

15个月瓶内酒渣陈酿

冷冻法去除酒渣床后装入木塞

RÉCOMPENSES



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



Guide Gilbert & Gaillard 2016

Gold Medal

Effervescents du Monde 2015

Silver Medal