

米内瓦

这款卡莫乔•森系列米内瓦法定产区干红酒体呈深红宝石色。这款干红酒香浓郁，具有强烈的黑色浆果、蓝莓以及一些薄荷的香气。入口口感圆润，第一口品回味时，成熟黑色水果的果香突出。西拉葡萄的辛香的口感以及结构感都一览无遗。回味处，留香时间长，单宁圆润，清新感强。无疑，这是一款高雅的米内瓦坡地的佳酿。

FICHE TECHNIQUE

Appellation
米内瓦法定原产地

Millésime
2013

Cépages
西拉 60 %
歌海娜 30 %
佳丽酿 10%

Production
4000升/公顷

Degré
14% vol

Terroir
钙质粘土土质
葡萄田种植海拔为250米

Vinification
全手工葡萄采摘
窖内手工筛选
酿制方式为传统发酵法
人工干预少：
酒精发酵前期做轻微踩皮处理
27摄氏度恒温控制发酵
一个月长时间28摄氏度恒温浸渍发酵
后经苹果酸-乳酸二次发酵

Élevage
12个月精细酒泥混合陈酿

PALMARÈS

Jancis Robinson 2016
17 / 20 : ... So sappy on the finish. A wine you really want to drink.

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