



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



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。

TECHNICAL SHEET

Appellation

米内瓦法定原产地

Vintage

2013

Varieties

西拉 60 %

歌海娜 30 %

佳丽酿 10%

Production

4000升/公顷

Alcohol

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

Ageing

12个月精细酒泥混合陈酿

获奖信息

Jancis Robinson 2016

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