



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



科比埃

我们这款2015年卡莫&乔森系列科比埃法定产区干红用了酒庄60%头道自然汁。相较以往的年份，2015年份可能会有些风格上的不同。因为酒庄的葡萄田已经到了科比埃的最西边，位于海拔250米的高地，属于塞尔维耶风土（属于科比埃十大风土之一）；剩下的40%的酒汁来自于名小产区科比埃布特纳产区。该款酒酒体呈深紫红色；酒香浓郁，有香料味并伴有柑橘类水果的香气。入口口感优雅，酸度很漂亮。单宁的表现可圈可点，丝滑有致。优异的平衡感，让成熟度和酸度有了共鸣。有刺柏和岩蔷薇的香气。与常规的科比埃产区干红相比，多了几分细腻，少了几分粗糙。可以毫无疑问的预测，这是款很具陈年潜力的佳酿。

TECHNICAL SHEET

Appellation
科比埃法定原产地

Vintage
2015

Varieties
西拉 50%
歌海娜 40%
慕合怀特 10%

Production
4000 升/公顷

Alcohol
14% vol

Terroir
葡萄园地处丘陵，钙质粘土土质

Vinification
全手工葡萄采摘，后进行手工筛选
传统发酵法酿造
西拉经过去梗处理
而后经20天28摄氏度长时间恒温控制发酵
歌海娜25天30摄氏度长时间恒温浸渍发酵
慕合怀特经20天30摄氏度恒温发酵
后经10天浸皮萃取

Ageing
混凝土酒桶12个月陈酿

获奖信息

Bettane & Desseauve 2018
14/20



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



获奖信息

Jancis Robinson

16.5 /20 : when you meet a nice one, you almost fall flat on your face in surprise.