

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65%的钙质黏土土质生长的葡萄以及35%页岩土质葡萄所混酿而成。酒体呈石榴红色。酒香细腻,头道香气以泥炭、黑色浆果和香料的香气。入口口感清新亮丽,单宁圆润。回香以矿物质感为主,随之而来的是黑加仑和桑葚水果的果香。这是个非常有复杂度的年份,可以窖藏8-10年后再慢慢品味它的醇香

FICHE TECHNIQUE

Appellation 圣•希尼昂法定原产地

Millésime

2015

Cépages

西拉 50%

歌海娜 30%

神索 20%

Rendement

4000 升/公顷

Degré

14% vol

Terroir

两种风土的混酿:

-页岩土质

(35%)

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

(65%)

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25摄氏度恒温酿造,

歌海娜、佳丽酿与慕合怀特为28摄氏度恒温酿造

Élevage

混凝土酒桶12个月陈酿

RÉCOMPENSES



CRÉATEURS DE GRANDS VINS

en Languedoc-Roussillon



RÉCOMPENSES

Raymond Chan

17.5+/20 **** . This is a rich, plush and plump Saint Chinian ...

Bettane & Dessauve 2019 - page 602

14.5/20

Sam Kim (Wine Orbit) 2018

91/100

Bettane & Desseauve 2018

14.5/20

Jancis Robinson

 $17\ /20$: This really is the aristocrat of the Languedoc appellations.

Glides.