

米内瓦

血红色的酒体是这款卡莫&乔森系列米内瓦干红的标志性色泽。2014年份米内瓦，其酒体较之2013年份少了几分丰腴，却多了几分雅致。开瓶后，扑面而来的是黄杨、刺柏和岩蔷薇的混合香气；随之而来的是红色浆果、车厘子以及红醋栗的香气。入口口感细腻圆润、平衡有致。第一品回味时，果香浓郁，红色浆果香气突出。仿佛夏日地中海雨后，灌木丛中满满的辛香。无疑，这是一款高雅、讨喜且极具潜力的米内瓦干红。

FICHE TECHNIQUE

Appellation
米内瓦法定原产地

Millésime
2014

Cépages
西拉 50 %
歌海娜 30 %
佳丽酿 20%

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
28摄氏度恒温控制酒精发酵
一个月长时间浸渍发酵
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 30/09/2017
16/20 Much less ebullient than the 2013

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



PALMARÈS

Bettane & Desseauve 2018
14.5/20

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