

福热尔

这款卡莫•乔森系列福热尔法定产区干红酒体呈深红宝石色泽。开瓶酒香浓郁，有甘草的清香和“铅笔”的感觉；随后而来的是地中海灌木丛气息与烟熏味。入口口感清新纯粹，单宁强劲。回味时烟熏特质味主导了整个口腔，还伴有森林的气息和成熟水果的果香。此款酒精准折射出当地风土的特质，酒体结构依旧均衡，酒香个性十足，清新雅致。十款适合窖藏的葡萄美酒。

FICHE TECHNIQUE

Appellation
福热尔法定原产地

Millésime
2015

Cépages
西拉 40%
歌海娜 20%
佳丽酿 20%
慕合怀特 20%

Production
2000 升/公顷

Degré
14 % vol

Terroir
葡萄园为页岩土土质
葡萄园管理为有机种植模式
平均树龄50年老藤葡萄

Vinification
全手工葡萄采摘
后窖内进行手工筛选
再经过去梗处理
传统发酵法酿造
佳丽酿未经破皮处理
50%的西拉经过破皮处理
西拉葡萄酿造期间，未经过换桶处理，只是轻微润湿酒皮帽
歌海娜30摄氏度恒温控制1个月浸渍发酵
慕合怀特30摄氏度恒温15天浸渍发酵
苹果酸-乳酸二次发酵在浸渍过程中完成

Élevage
不锈钢酒桶15个月陈酿

PALMARÈS

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

Jancis Robinson 30/09/2017
17/20 Whiff of sweet smoke, paprika spicy, red plums ...

92 /100 : Andreas Larsson - Blind Tasted

Concours Mondial de Bruxelles
Silver medal

PRESSE

Anthocyane par Yohan Castaing le 19 janvier 2018 - 01/2018

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