

白庄
黑皮诺

这款2015年白庄黑皮诺单一葡萄品种干红酒体呈石榴红色。开瓶酒香优雅、层次丰富且表现力强。车厘子的果香与香料的辛香占主导。入口口感清新爽脆。单宁丝滑有质感，口感丰富，回味时柑橘类水果、薄荷香气和红色水果果香明显。2016年份赋予了黑皮诺漂亮的质感，优雅、有个性且平衡感强。是款典型地中海清爽风土下黑皮诺优异的表现。

FICHE TECHNIQUE

Appellation
奥克地区葡萄酒

Millésime
2016

Cépages
黑皮诺 100%

Degré
13.% vol

Terroir
含铁量丰富的红色（20%）、白色和灰色钙质粘土，
地表有一层薄沙土
利慕河谷高地250米海拔：
产区早晚温差大，利于黑皮诺葡萄成熟以及清新口感的保持，是法国南部最适合种植黑皮诺的产区

Vinification
葡萄手工采摘
两种成熟度分别阶段性采摘：
- 成熟季前采摘，为了保留葡萄酸度
- 15天后第二次采摘高度成熟葡萄
窖内人工筛选
经过去梗处理 22摄氏度恒温控制发酵
酒精发酵期间每天一次踩皮处理
发酵末期每日一次的淋皮处理
3个礼拜长时间浸渍发酵
静置处理后，经苹果酸-乳酸二次发酵

Élevage
5个月混凝土酒桶陈酿
经轻微过滤处理后装瓶

PALMARÈS

Andreas Larsson - Blind tasting
90/100

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



Jancis Robinson 30/09/2017
16/20 Becomes more savoury, with a hint of leaf mulch on a light finish.

PRESSE

Food & Drink - July 2018 by Christine Austin - 10/2018

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