

### CRÉATEURS DE GRANDS VINS

en Languedoc-Roussillon



# 巅峰

# 匹克 - 圣路产区

这款2015年份"巅峰"干红葡萄酒酒香依旧浓且个性鲜明。酒香怡人,富有表现力。第一印象是刺柏的香气,以及柑橘类水果类似于西柚、抑或红色浆果类水果与香料的辛香。小酌几杯后,酒香层次更为丰富,随之而来的薄荷、树脂和森林的香气相得益彰。入口后,清新之感油然而生,圆润内敛。单宁极其精致细腻,酒体非常丰满,平衡感极佳。回味处,红色浆果类酸樱桃与毕伽罗甜樱桃交相辉映,柑橘类水果和香料与结尾处些许的矿物感为品鉴画下了圆满的句号。这款高海拔种植,以生物力栽种管理模式赋予了这款酒别具一格的气质与个性,高雅竟成了词穷的近义词。不信?开瓶便知。

#### FICHE TECHNIQUE

Appellation 匹克 - 圣路法定原产地

Millésime 2015

Cépages 西拉 25% 歌海娜 20% 慕合怀特 20% 神索 20% 佳丽酿 15%

Rendement 2000 升/公顷

Degré 14 % vol

Terroir

葡萄园管理为生物动力栽种模式

葡萄平均树龄为40年

土质条件多样:硬钙质土壤,软性钙质土壤,砾岩土质,白云石以及泥 灰岩土质

Vinification 全手工葡萄采摘 采收时间始于2015年9月10日 葡萄已达到最佳成熟度 小箱运输采收葡萄 不同风土、不同种类葡萄分别酿制 100%原生酵母发酵 传统发酵工艺酿制 3个礼拜浸渍发酵 苹果酸-乳酸二次发酵在橡木桶中完成

Élevage



# CRÉATEURS DE GRANDS VINS

en Languedoc-Roussillon



2000升橡木大桶12个月陈酿 另有一部分在225升橡木桶中陈酿12个月 装瓶前未经任何蛋白澄清以及过滤处理 仅含2克二氧化硫预防装瓶时的氧化过程

### **RÉCOMPENSES**

Jancis Robinson 08/03/2018 16/20 Lots of cumin - scented, sumptuous red fruit and sage and laurel