

米内瓦

这款卡莫&乔森系列米内瓦干红酒体为红宝石色泽。2015年份在米内瓦产区表现可圈可点。西拉的表现尤为突出。开瓶后，扑面而来的是红色浆果的香气如车厘子或酸樱桃，掺着香料的香气，酒庄周围的地中海灌木丛给了葡萄酒不一样的风味。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，带着一丝淡淡的醋栗的清爽口感，结尾处桂皮和胡椒薄荷的香气相得益彰。无疑，这是一款高雅、有腔调、讨喜且极具魅力的米内瓦干红。.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
米内瓦法定原产地

Millésime
2015

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 08/03/2018
16.5 / 20 Lovely purple fruit which starts out very quietly on nose and palate, then grows ...

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