

圣•希尼昂
干白

这款卡莫&乔森名产地系列圣•希尼昂干白酒体淡黄色。开瓶初香，让人联想到金雀花的花香，底香是淡淡的木香，为着盛开的花香带去了些许烘烤的香气。入口口感矿物质感强烈，回味是悠长的白色花香以及桃子、杏子的果香。
四种葡萄的混酿，给予了酒体复杂的香气，口感均衡有致。结尾处，白色花香以及森林的香气再次袭来。绵长的口感，优雅清新的酸度，预示着这将是一款有着很强陈年能力的美酒。

FICHE TECHNIQUE

Appellation
圣•希尼昂法定原产地

Millésime
2016

Cépages
白歌海娜 40 %
卢珊 30 %
维门提诺 20 %
维欧尼 10 %

Production
3000 升/公顷

Degré
13.5 % vol

Terroir
圣•希尼昂产区土壤十分贫瘠且地表多石子
多样的风土环境在高海拔的地块为酿制优质的干白葡萄酒提供了温床
土质多为钙质粘土

Vinification
传统方法酿制
全手工采摘
经过除梗处理
后直接压榨
静态澄清处理
15天16摄氏度恒温发酵控制
酒精发酵10天后除渣
10摄氏度陈酿
春天加入二氧化硫进行稳定
未进行苹果酸-乳酸发酵

Élevage
20 %酒液经过10个月法国新橡木桶
剩余酒液经混凝土酒桶与精细酒泥共同陈酿

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



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