



# CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## 朗格多克 干红

这款卡莫乔·森系列朗格多克法定原产地干红酒体呈石榴红。酒香纯净且辛香浓郁。红色水果的香气在开瓶后尽显无遗：覆盆子、黑加仑、地中海灌木丛的香气、百里香以及小茴香相得益彰。入口后，单宁表现柔滑却不失质感。回味时，红色水果、胡椒亦或香菜的辛香以及地中海特色灌木丛的风味尽收味蕾。这款混酿佳酿无疑是款别具特色，平衡有致的极具地中海风格的葡萄酒。

### FICHE TECHNIQUE

Appellation  
AOP Languedoc

Millésime  
2016

Cépages  
西拉 50 %  
歌海娜 40 %  
佳丽酿 10 %

Rendement  
5000 升/公顷

Degré  
14% vol

Terroir  
我们在朗格多克多样风土中寻找最具表现力的本土葡萄：  
歌海娜源自鲁西荣西北部的页岩和花岗岩土壤  
西拉生长于黑山山脊间  
清新的佳丽酿采摘于红色黏土

Vinification  
全手工葡萄采摘  
50%葡萄轻微挤压处理  
后经过去梗处理  
酿制方式为传统发酵法  
人工干预少：  
酒精发酵前期做轻微浸湿葡萄榨渣  
25-28摄氏度恒温控制发酵  
10天长时间浸渍发酵  
每天两次混合压皮工艺  
酒液经两次澄清处理后，  
进行苹果酸-乳酸发酵

Élevage  
6个月混凝土酒槽陈酿