

悠哉

这款“悠哉”干白葡萄酒有金色光晕，酒体清亮。酒香极具矿物感，有燧石的味道，还伴有西柚、白色花香以及悠悠麝香的香气。而茴香和八角的香气，以及那丝杏仁的甜香都让人无比怀念地中海的气息。入口口感强劲又不失圆润，还有些单宁的质感。回味处，满满的柑橘类水果、菠萝、芒果和柠檬夹着香料的辛香。这款干白的复杂香气与口感让它在年轻的时候就能展现出漂亮的特质，而随着时间的推移，这款酒还会表现出更多优秀的特质。总之，潜力无限。

FICHE TECHNIQUE

Appellation
朗格多克克莱雷法定产区

Millésime
2018

Cépages
克莱雷 100%

Production
4000 升/公顷

Degré
13% vol

Terroir
因赛文山脉阻挡而不受南法西北风和穿山风影响
葡萄园靠近地中海，受海风影响，夏季温度适宜
朗格多克克莱雷法定产区位于维拉弗朗阶地：
土质由石英卵石、燧石和石灰石构成

Vinification
传统方式酿造
24小时6摄氏度低温浸渍
后经过静止澄清处理
15摄氏度恒温控制10天酒精发酵
精细酒泥存留下来以便陈酿使用
未经过苹果酸-乳酸发酵

Élevage
与精细酒泥混合陈酿4个月

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