

白庄
霞多丽

这款白庄霞多丽单一葡萄品种干白酒体呈浅黄色且晶莹透亮。2018年份相较于往年更加潮湿。开瓶后，酒香依然非常浓郁：杏和桃的香气占了主导，且伴有茴香的清香。非常典型的白庄霞多丽的特质。浅浅的香草与椰香相伴余香。入口口感清爽平衡，归功于酿酒师的混酿技艺：集清爽、果香与热情为一体。芒果等热带水果，抑或柑橘类水果与橡木桶的烘烤香气相得益彰。结尾处，诱人的碘香为酒体带来了更多饱满的气质。表现一如既往，细腻高雅又不失清新的口感依然是它动人的标识。18年份则多了几分爽脆。

FICHE TECHNIQUE

Appellation
奥克地区葡萄酒

Millésime
2018

Cépages
霞多丽 100%

Degré
13.5% vol

Terroir
火山岩土质
地中海气候
葡萄园管理采用合理栽种模式
人工犁地，不使用除草剂
低位剪枝以控制产量，确保葡萄成熟

Vinification
葡萄夜间采摘
分阶段两种成熟度分别采摘：
两次采摘时间相隔15天左右
后经过除梗处理
5摄氏度4小时低温浸泡萃取
15摄氏度恒温酒渣浸泡发酵酿制
发酵结束后混合酿制
未经苹果酸-乳酸二次发酵

Élevage
部分酒液经法国橡木桶3个月陈酿
后经与其余酒液混酿装瓶

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