

白庄
黑皮诺

这款2018年份白庄黑皮诺单一葡萄品种干红呈车厘子红，酒体晶莹剔透。开瓶后果香浓郁，层次丰富且表现力强。车厘子、石榴、红醋栗与草莓酱的果香，混合着皮革与香料。入口口感清新平衡，单宁丝滑有质感。优雅的清新口感使得回味绵长。入口口感丰富，回味时柑橘类水果与胡椒的香气相得益彰。地中海清爽风土下赋予了这个北方葡萄品种另一种迷人的表现。

FICHE TECHNIQUE

Appellation
奥克地区葡萄酒

Millésime
2018

Cépages
黑皮诺 100%

Degré
13% vol

Terroir
含铁量丰富的红色（20%）、白色和灰色钙质粘土，
地表有一层薄沙土
利慕河谷高地250米海拔：
产区早晚温差大，利于黑皮诺葡萄成熟以及清新口感的保持，是法国南部最适合种植黑皮诺的产区

Vinification
葡萄手工采摘
两种成熟度分别阶段性采摘：
- 成熟季前采摘，为了保留葡萄酸度
- 15天后第二次采摘高度成熟葡萄
窖内人工筛选
经过去梗处理
22摄氏度恒温控制发酵
酒精发酵期间每天一次踩皮处理
3个礼拜长时间浸渍发酵
发酵末期每日一次的淋皮处理
静置处理后，经苹果酸-乳酸二次发酵

Élevage
5个月混凝土酒桶陈酿
经轻微过滤处理后装瓶

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