CRÉATEURS DE GRANDS VINS

en Languedoc-Roussillon



米内瓦

这款卡莫&乔森系列米内瓦干红酒体为紫红色,酒体剔透。开瓶后,扑面而来的是红色浆果的香气、鲜葡萄和地中海灌木的香气。入口口感细腻圆润、平衡有致。单宁甜香的口感似乎是这个产区的标配。回味处,有车厘子、醋栗、八角以及薄荷的清爽香气。这是一款高雅、有腔调且极具个性的米内瓦干红。

FICHE TECHNIQUE

Appellation 米内瓦法定原产地

Millésime 2016

Cépages 西拉 50 % 歌海娜 30 % 佳丽酿 20 %

Rendement 4000 升/公顷

Degré 14% vol

Terroir 钙质粘土土质 葡萄田种植海拔为250米

Vinification 全手工葡萄采摘 客内手工筛选 酿制方式为传统发酵法 人工干预少: 酒精发酵前期做轻微踩皮处理 28摄氏度恒温控制酒精发酵 一个月长时间浸渍发酵 后经苹果酸-乳酸二次发酵

Élevage 12个月精细酒泥混合陈酿