

CRÉATEURS DE GRANDS VINS

en Languedoc-Roussillon



米内瓦

这款卡莫乔•森系列米内瓦法定产区干红酒体呈深紫红色,并伴有紫罗兰色光晕。此款干红酒香浓郁,具有强烈的地中海灌木丛特征和雨后森林的气息。入口口感清新纯粹酒体厚重,收尾处口感圆润。第一口品回味时,成熟水果的果香、李子干、无花果干相得益彰,唇齿留芳。

FICHE TECHNIQUE

Appellation 米内瓦法定原产地

Millésime

2011

Cépages 西拉 60 %

歌海娜 40 %

Rendement 2500 升/公顷

Degré

14.5%

Terroir

钙质粘土土质

葡萄田种植海拔为250米

葡萄园为合理栽培管理

葡萄园树龄分别为西拉30年、歌海娜60年

Vinification

全手工葡萄采摘

窖内手工筛选

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踩皮处理

27摄氏度恒温控制发酵

4个星期长时间浸渍发酵

后经苹果酸-乳酸二次发酵

Élevage

12个月精细酒泥混合陈酿

RÉCOMPENSES

Guide Bettane & Dessauve 2015 14,5 / 20

Jancis Robinson 2013年7月3日JANCIS ROBINSON评分16/20



CRÉATEURS DE GRANDS VINS

en Languedoc-Roussillon



RÉCOMPENSES

Decanter 2013年《品醇客》世界葡萄酒大赛 银奖

PRESSE

Grape Observer - 16.03.2014 - 03/2014