

CRÉATEURS DE GRANDS VINS

en Languedoc-Roussillon



福热尔

这款卡莫•乔森系列福热尔法定产区干红酒体呈红宝石色泽,红色果香中透着浓郁的地中海灌木丛的气息。入口口感清新纯粹,中局处口感香浓,结束部分口感柔顺,果香四溢。单宁融合度高,口感柔滑。我们可以充分感受到西拉的黑色水果果香,并在收尾处略带巧克力醇香。歌海娜与佳丽酿的配合,使得酒体结构均衡,唇齿留芳,清新雅致。这款福热尔法定产区干红葡萄酒可以客藏5-10年。

FICHE TECHNIQUE

Appellation 福热尔法定原产地

Millésime

2011

Cépages

"卡布勒罗莱"

西拉 60%,慕合怀特 20%, 歌海娜 10%, 佳丽酿 10%

"奥蒂尼亚克"

歌海娜 70%, 佳丽酿 30%

Rendement 3000 升/公顷

Degré

14.5% vol

Terroir

两种风土的混酿 :

"卡布勒罗莱"

60%

(赋予了葡萄酒鲜明的个性,如辛香特质,野味的香气或者地中海灌木 丛林的气息)

- 海拔300米的高地葡萄田
- 副热尔产区最古老的西拉老藤葡萄
- "奥蒂尼亚克"-

40%

(奥蒂尼亚克片区给予了葡萄酒清新的个性,这与歌海娜葡萄所占高比例关系密切,从而给酒品带来了柔顺回味悠长的口感)

- 葡萄园平均海拔100米 页岩土质以及沙石土 葡萄园管理为有机种植模式 平均树龄50年老藤葡萄

苹果酸-乳酸二次发酵

Vinification

全手工葡萄采摘,后进行手工筛选 传统发酵法酿造 100%原生酵母发酵 20%的西拉更经过二氧化碳浸渍酿造 28摄氏度恒温控制酒精发酵 一个月长时间浸渍发酵



CRÉATEURS DE GRANDS VINS

en Languedoc-Roussillon



Élevage 不锈钢酒桶14个月陈酿

RÉCOMPENSES

Raymond Chan 16+ / 20 - ***

Jancis Robinson

Dégustation Juillet 2013 : 16.5/20

PRESSE

The Wine Front - by Mike Bennie - 9th of June 2014 - 06/2014

Terroirist.com - 15.03.2014 - 03/2014

Grape Observer - 14.03.2014 - 03/2014

North Sydney Cellars by Julian Gutierrez - 21.02.2014 - 02/2014

Imbibe.com (Feb. 2014) by Clinton Cawood - 02/2014