

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窖藏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%

Production
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

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
苹果酸-乳酸二次发酵

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



Élevage
不锈钢酒桶14个月陈酿

PALMARÈS

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

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