

白庄
霞多丽

这款2008年白庄霞多丽单一葡萄品种干白酒体呈金黄色，并伴有鲜亮绿色光晕。酒香丰富细腻，以花香为主导，还有浅浅的青苹果的果香。入口后，酒体丰富口感圆润，结构感强。回味时有白色花香和果香，霞多丽葡萄的芳香特色一览无遗。

FICHE TECHNIQUE

Appellation
奥克地区葡萄酒

Millésime
2008

Cépages
霞多丽 100%

Production
5000 升/公顷

Degré
13%

Terroir
火山灰土质
地中海气候
葡萄园管理采用合理栽种模式
人工犁地，不使用除草剂
低位剪枝以控制产量，确保葡萄成熟

Vinification
葡萄早晨采摘
葡萄机器采摘
后经过除梗处理
7摄氏度13小时低温浸泡萃取
经过零下6摄氏度低温稳定处理

Élevage
5个月不锈钢酒桶陈酿
30%经法国橡木一年桶3个月陈酿

PALMARÈS

Decanter
Bronze Medal

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