

圣•希尼昂

这款卡莫•乔森系列圣•希尼昂法定产区干红酒体呈红宝石色，并伴有深色光晕。酒香浓郁且复杂，预示着令人欢欣的口感。酒精泡制水果，伴有李子的果香，隐约可见胡椒的辛香。酒体平衡饱满，具有活力。收尾处，有皮革和香料的回味。5年之内饮用为宜。

FICHE TECHNIQUE

Appellation
圣•希尼昂法定原产地

Millésime
2008

Cépages
歌海娜 45%
西拉 35%
老藤佳丽酿 20%

Production
3000 升/公顷

Degré
13.5%

Terroir
35公顷葡萄园为合理种植管理
葡萄园为页岩土质
西拉与佳丽酿为 Royat剪枝法
歌海娜采用Gobelet法剪枝

Vinification
全手工葡萄采摘
后进行手工筛选
葡萄经去梗处理
混凝土酒槽传统发酵法酿制

PALMARÈS

International Wine Challenge
Commended

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