CRÉATEURS DE GRANDS VINS

en Languedoc-Roussillon



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深红色。酒香有黑色橄榄味以及南部特有橄榄酱的香气。入口口感浓郁,有强烈矿物质感以及海水气息。单宁柔顺且质感高雅。

FICHE TECHNIQUE

Appellation

圣•希尼昂法定原产地

Millésime

2010

Cépages

西拉 60%

歌海娜 30%

佳丽酿 10%

Rendement

2000 升/公顷

Degré

14.5%

Terroir

葡萄园管理为有机种植模式

两种风土的混酿:

页岩土质 (45%)

位于圣•希尼昂镇,平均海拔100米;酸性土质赋予葡萄酒高雅细腻的口感,黑橄榄与地中海灌木丛的香气,酒品酸度较低。

钙质粘土土质 (55%)

位于阿西尼昂市镇,平均海拔250米:赋予酒品丰富的单宁与构架,酒 体厚重,有黑色水果的香气。

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

100%原生酵母发酵

恒温控制酒精发酵:

西拉为25-30摄氏度恒温酿造,

歌海娜与佳丽酿为30摄氏度恒温酿造,

35天长时间浸渍发酵

苹果酸-乳酸二次发酵

Élevage

混凝土酒桶陈酿

RÉCOMPENSES



CRÉATEURS DE GRANDS VINS

en Languedoc-Roussillon



RÉCOMPENSES

International Wine Challenge Commended