



CARMEL & JOSEPH

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深红宝石色泽，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，口感润滑。我们可以充分感受到西拉黑色水果果香，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，唇齿留香，清新雅致。5年之内引用风味最佳。

FICHE TECHNIQUE

Appellation

福热尔法定原产地

Millésime

2008

Cépages

西拉 50%

老藤佳丽酿 30%

歌海娜20%

Rendement

3000 升/公顷

Degré

13.5%

Terroir

页岩土质以及沙石土

平均树龄50年老藤葡萄：

歌海娜片田名为"Lucien"，坐落于Fontanilles，栽种于1909年

佳丽酿片田名为 "Le pastre"，坐落于Fontanilles，栽种于1965年

西拉片田名为 "Les cerisiers de Pauline"

Vinification

全手工葡萄采摘，后进行手工筛选

传统发酵酿造

100%原生酵母发酵

酿造工艺每年会根据葡萄的状况而有所不同

基本原则则是减少人为干预，力求保留葡萄的果香

力求做到平衡有致

混凝土酒槽发酵

Élevage

混凝土酒桶14个月陈酿