



# CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## 朗格多克 干白

这款卡莫乔·森系列朗格多克法定原产地干白酒体呈淡黄色。开瓶时，酒香以白色果肉的水果香为主，并逐渐向花香推进。入口口感清新迷人，有黄杨木和岩蔷薇的香气。中部过渡时，口感圆润，香气悠长；在结尾处，有柑橘类水果的香气。这款混酿干白，相较于典型地中海风味干白葡萄酒而言，酒体更加有致且平衡感十足。

### TECHNICAL SHEET

Appellation  
朗格多克法定原产地

Vintage  
2013

Varieties  
玛珊 70 %  
瑚珊 20 %  
灰德瑞 10 %

Production  
4500 升/公顷

Alcohol  
13%

Terroir  
我们在朗格多克多样风土中寻找最具表现力的本土葡萄：  
白歌海娜：鲁西荣西北部的页岩和花岗岩土质  
赛文山山脊间的气候为玛珊、瑚珊与灰德瑞提供了绝佳的成熟条件

Vinification  
全手工葡萄采摘  
传统工艺酿造，人工干预少：  
24小时6摄氏度低温澄清法  
15摄氏度恒温控制发酵  
10天酒精发酵  
未经苹果酸-乳酸二次发酵

Ageing  
10%灰德瑞4个月橡木桶陈酿  
瑚珊与玛珊3个月与精细酒泥陈酿

### 获奖信息

Jancis Robinson  
17/20