利慕

这款卡莫&乔森名产地系列利慕干白酒体淡黄色，酒晕光亮。这款酒酒香浓郁，有辛香气息、花香和薄荷的回味，开瓶便有明显的层次感和复杂度。入口口感清新爽快，还伴有碘盐回味和轻微矿物质感。酒体圆润饱满，果香强烈。霞多丽葡萄在舒适清凉的风土里尽情绽放，配上适度的橡木桶陈酿，令这款干白拥有了特有的矿物质口感。这也是一款品质优异的霞多丽干白所应该具备的特质。

FICHE TECHNIQUE

Appellation
利慕法定原产地

Millésime
2014

Cépages
霞多丽 100%

Production
2500升/公顷

Degré
13% vol

Terroir
奥德河谷上游地区庇护者朗格多克产区最高的葡萄种植区域。我们的葡萄田位于朗格多克产区最西角。在这里，春天的脚步总是会慢半拍，秋天也多是凉爽的季节。这里的海拔超过300米，年降水量也能超过800毫升。而黏土土质也很适应霞多丽的生长和成熟。可以毫不谦虚地说，这片风土是整个朗格多克产区最适合种植霞多丽葡萄的土地。

Vinification
全手工葡萄采摘
传统发酵工艺酿造
葡萄经过去梗处理
未经过压榨
头到滴汁与压榨汁分开酿造
3个礼拜橡木桶内酒精发酵
只有部分酒桶在酿酒师的监控下进行了苹果酸-乳酸发酵
不同性格的酒液再混酿，以求最佳的平衡值

Élevage
500升橡木桶内6个月陈酿

PALMARÈS

The Wine Advocate
88/100 - Drink 2016-2019

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

PALMARÈS

Jancis Robinson 2016
17.5 + / 20 : Structure and tension, really exciting.

Decanter 2016
Bronze medal

Gilbert & Gaillard 2016
Médaille d'Or

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