



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



圣·希尼昂

这款2013年份卡莫&乔森系列圣·希尼昂法定产区干红相较于2012年（也是我们唯一一个只有钙质粘土土质的年份），我们可以明显感觉到页岩土质部分所带来的风味。

此款干红酒体呈紫红色，香气浓郁，松露香气占主导地位。入口口感清爽，矿物质感强烈，表明了页岩土质的回归。这款干红的酒香浓郁而不腻，口感平衡雅致，可窥见葡萄完美的成熟度。单宁成熟圆润，酒体饱满。2013年份可以说是圣·希尼昂产区不可多得的好年份。

TECHNICAL SHEET

Appellation

圣·希尼昂法定原产地

Vintage

2013

Varieties

西拉 50%

歌海娜 40%

佳丽酿 10%

Production

3500 升/公顷

Alcohol

14% vol

Terroir

页岩土质与钙质粘土土质两种风土的混酿

Vinification

全手工葡萄采摘

后进行手工筛选

混凝土酒槽传统发酵法酿制

葡萄经去梗处理

恒温控制酒精发酵：

西拉为25摄氏度恒温酿造

歌海娜与佳丽酿为30摄氏度恒温酿造

Ageing

混凝土酒桶15个月陈酿

获奖信息

Jancis Robinson 2016

17.5 / 20 : Quite extraordinary ...!

Decanter

Bronze



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



获奖信息

Wine Advocate

87/100 : This solid, value priced efforts have good character and a well made across the board ...

- 2 -

www.carmel-joseph.com