



# CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## 巅峰

### 匹克 - 圣路产区

这款2012年份卡莫&乔森皮克-圣路法定产区“巅峰”干红相较于2011年份香气更为内敛。第一印象满是桉树、薄荷的清香。酒香层次丰富，与随后而来的西柚果香和谐映衬。入口后，口感雅致，留香持续。单宁精致细腻，回味辛香延绵，结尾处的一丝苦感加强了葡萄酒的风味。生物力栽种管理模式给了这款酒别具一格的气质与个性，堪称经典。

#### TECHNICAL SHEET

##### Appellation

匹克 - 圣路法定原产地

##### Vintage

2012

##### Varieties

西拉 40%

歌海娜 20%

慕合怀特 20%

神索 10%

佳丽酿 10%

##### Production

2800 升/公顷

##### Alcohol

13% vol

##### Terroir

葡萄园管理为生物动力栽种模式

葡萄平均树龄为40年

土质条件多样：钙质黏土

##### Vinification

全手工葡萄采摘

采收时间是2012年9月10日-10月25日

葡萄达到最佳成熟度

小箱运输采收葡萄

不同风土、不同种类葡萄分别酿制

100%原生酵母发酵

传统发酵工艺酿制

25摄氏度恒温控制发酵

发酵期间进行踩皮处理

##### Ageing

2000升橡木大桶24个月陈酿

另有一部分在225升橡木桶中陈酿12个月

装瓶前未经任何蛋白澄清以及过滤处理

仅含2克二氧化硫预防装瓶时的氧化过程



# CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## 获奖信息

Jancis Robinson 2016  
Vertical Tasting on the 11th of April 2016 by Tamlyn Currin : 17/20

Gilbert & Gaillard 2015  
Gold Medal