



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绿色。开瓶时，酒香矿物感浓郁，有燧石的气息，并逐渐向白色花香推进。入口口感清新迷人，平衡感好。中部过渡时，口感圆润，香气开始向辛香过度。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
2014

Varieties
瑚珊 60%
玛珊 20%
白歌海娜 20%

Production
4500 升/公顷

Alcohol
13% vol

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
玛珊、瑚珊采摘于赛文山山脊间

Vinification
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
瑚珊与玛珊3个月与精细酒泥陈酿

获奖信息

Jancis Robinson 2016
16.5 / 20 : Delicious, defined edges, mouth-watering finish and length.

Guide Gilbert & Gaillard 2016
Gold Medal