白庄
黑皮诺

这款2015年白庄黑皮诺单一葡萄品种干红酒体呈红宝石色。开瓶酒香果香占主导，有红色水果如车厘子，也有蓝莓的香气。入口口感平衡感强，前奏紧凑，酒香悠长。回味时红色水果果香明显，并与黑加仑和香料的香气相得益彰。结尾处，酒体清新的活力让酒香在口中悠长持久。是款典型的凉爽风土下培育出的黑皮诺应有的表现。

FICHE TECHNIQUE

Appellation
奥克地区葡萄酒

Millésime
2015

Cépages
黑皮诺 100%

Degré
13.% vol

Terroir
含铁量丰富的红色（20%）、白色和灰色钙质粘土，地表有一层薄沙土
利慕河谷高地250米海拔：
产区早晚温差大，利于黑皮诺葡萄成熟以及清新口感的保持，是法国南部最适合种植黑皮诺的产区

Vinification
葡萄手工采摘
两种成熟度分别阶段性采摘：
-□成熟季前采摘，为了保留葡萄酸度
-□15天后第二次采摘高度成熟葡萄
窖内人工筛选
经过去梗处理 22摄氏度恒温控制发酵
发酵期间每天两次踩皮处理
两个礼拜长时间浸渍发酵
静置处理后，经苹果酸-乳酸二次发酵

Élevage
5个月混凝土酒桶陈酿
经轻微过滤处理后装瓶□

PALMARÈS

Bettane & Dessauve 2017
Sélectionné 2017 : 14/20

Jancis Robinson 2016
16 / 20 : So mouthwatering!

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

PRESSE

The Independant - Terry Kirby Friday 25 August - 09/2017

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