利慕起泡葡萄酒

极干型

这款卡莫&乔森系列利穆起泡酒酒体有淡绿色光晕，入杯中气泡精致，泡沫丰富。酒款初香青苹果以及柑橘类果香突出且优雅宜人。入口口感清新高雅，有血桃的果味。这是一款很有陈酿风格的起泡酒。结尾部分，结构平衡感很强且回味悠长。非常适合作为开胃酒款，亦搭配美食的良方。
2013年份有成熟度极佳的霞多丽葡萄，给这款酒带来了绝佳的风味和质感。

FICHE TECHNIQUE

Appellation
利慕法定原产地命名

Millésime
2013

Cépages
霞多丽 60%
白诗南 30%
黑皮诺 10%

Production
5000 升/公顷

Degré
12% vol

Terroir
钙质粘土土质
葡萄园位于利慕原产地的西部
葡萄园海拔在200-300米间
当地降水为800毫米/年
气候温和湿润，受西部以及地中海气候双重影响，葡萄成熟期较受地中海气候或奥拓风影响的地区要晚

Vinification
传统香槟工艺酿造
全手工葡萄采收
果实将通过小筐运送到发酵间
葡萄果实被直接挤压
15摄氏度恒温控制发酵
精心混合后的酒液，入瓶进行二次起泡发酵

Élevage
15个月瓶内酒渣陈酿
冷冻法去除酒渣床后装入木塞

PALMARÈS

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

Guide Gilbert & Gaillard 2016
Gold Medal

Effervescents du Monde 2015
Silver Medal

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