



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



蒙特佩鲁

这款蒙特佩鲁干葡萄酒酒体呈红宝石色，有明亮的光晕。其酒香浓郁，红色和黑色水果的果香占了主导，并带有淡淡的松露香。在入口结尾处，有香料的辛香，容易让人联想到胡椒、茴香和薄荷的香气。直观感受是单宁丝滑，结构强劲，酒体饱满。这款酒体平衡有致，让人垂涎三尺。是这个鲜为人知产区颇具表现力的一款佳酿。

TECHNICAL SHEET

Appellation
蒙特佩鲁法定原产地

Vintage
2012

Varieties
慕合怀特 25%
西拉 25%
歌海娜 25%
佳丽酿 25 %

Production
3000 升/公顷

Alcohol
13.5% vol

Terroir
钙质黏土
红色黏土
白色黏土

Vinification
传统工艺酿造
使用混凝土酒槽进行发酵
发酵前期一天两次踩皮处理
发酵末期每天轻微淋皮处理
20天浸渍发酵
出渣之后，进行苹果酸-乳酸发酵

Ageing
10%酒液经过20个月白葡萄酒一次橡木桶（6个月桶）陈酿
90%剩余酒液经过20个月混凝土酒桶陈酿

获奖信息

Jancis Robinson 2016
16.5 / 20 : Lovely length !