



# CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## 朗格多克 干白

这款卡莫乔&森系列朗格多克干白葡萄酒酒体清澈明亮，有淡绿色光晕。开瓶时，满是玫瑰的花香，然后是甘草和新鲜杏仁的香气，与玫瑰香互相辉映。入口口感清新圆润，平衡感好。开瓶一段时间，花香四溢。结尾处，柑橘类水果的果香为品鉴画上了完美的句点。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  
2015

Varieties  
珊瑚 50%  
玛珊 25%  
白歌海娜 25%

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、珊瑚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  
篲清处理后，保留精细酒泥为陈酿使用  
未经苹果酸-乳酸二次发酵

Ageing  
珊瑚与玛珊3个月与精细酒泥陈酿

### 获奖信息

Jancis Robinson  
16 /20 : Deceptively easy – there is a lot there for the price.

Decanter 2016  
Bronze medal