



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，有淡黄色光晕。开瓶时，满是白色的花香，随之有茴香和薄荷的香气，与花香互相辉映。柑橘类水果，以及些许的蜂蜜让酒香层次更加丰富。入口口感清新圆润，果香浓郁。微微甘苦的口感伴着新鲜杏仁的甜美，好不精彩。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。无论开胃酒还是佐餐，均可胜任。

TECHNICAL SHEET

Appellation
朗格多克法定原产地

Vintage
2016

Varieties
珊瑚 30%
玛珊 30%
白歌海娜 30%
维蒙蒂诺 10%

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
维蒙蒂诺为这款混酿增添了不少独特的风味

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
篦清处理后，保留精细酒泥为陈酿使用
未经苹果酸-乳酸二次发酵

Ageing
3个月与精细酒泥陈酿

获奖信息

Andreas Larsson - Top 50 Languedoc White
91/100 : Best Languedoc white of the tasting



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



获奖信息

Jancis Robinson 28/01/2018
16/20 Pears and some ripe yellow citrus ...

Bettane & Desseauve 2018
14.5/20

- 2 -

www.carmel-joseph.com