赤岩

这款赤岩葡萄酒是酒庄的一款高端新品。酒体颜色为红宝石色。开瓶酒香浓郁，表现力丰富。森林的气息、松露和泥炭的香味扑鼻而来；醒酒些许，可以感受到茴香的辛香以及黄杨的香气。
入口口感清新有致，单宁非常圆润。酒体很饱满，口中留香悠长持久。口中酒香复杂，有黑松露、地中海灌木丛的香气抑或桑葚、李子干和无花果干的香气。结尾处，清新有致，平衡儒雅。无愧于顶级精酿的头衔。

FICHE TECHNIQUE

Appellation
法国葡萄酒

Millésime
2014

Cépages
西拉 45%
佳丽酿 40%
慕合怀特 20%

Production
2500升/公顷

Degré
14% vol

Terroir
拉赫扎克阶地产区
赤岩土壤 “la Ruffe”
钙质黏土土质

Vinification
2014年9月5日开始葡萄采收
西拉葡萄首先采收
佳丽酿9月20日开始采摘
10月2日慕合怀特达到成熟期
小箱采摘运输至酒窖
传统技艺酿造
入窖前进行除梗处理
长时间浸渍酿造：
西拉和佳丽酿3个星期25摄氏度恒温浸渍发酵
慕合怀特2个星期30摄氏度恒温发酵
橡木桶中进行苹果酸乳酸发酵

Élevage
24个月两年橡木桶陈酿
未经蛋白澄清处理
每一百升仅含2克二氧化硫

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

PALMARÈS

Jancis Robinson 30/09/2017
16.5 / 20 The palate is far more guttural – chewy, big, hot chocolate and chilli, a back - note bite of juniper. ...

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