巅峰
匹克 - 圣路产区

这款2015年份“巅峰”干红葡萄酒酒香依旧浓且个性鲜明。酒香怡人，富有表现力。第一印象是刺柏的香气，以及柑橘类水果类似于西柚、抑或红色浆果类水果与香料的辛香。小酌几杯后，酒香层次更为丰富，随之而来的薄荷、树脂和森林的香气相得益彰。入口后，清新之感油然而生，圆润内敛。单宁极其精致细腻，酒体非常丰满，平衡感极佳。回味处，红色浆果类酸樱桃与毕伽罗甜樱桃交相辉映，柑橘类水果和香料与结尾处些许的矿物感为品鉴画下了圆满的句号。这款高海拔种植，以生物力栽种管理模式赋予了这款酒别具一格的气质与个性，
高雅竟成了词穷的近义词。不信？开瓶便知。

FICHE TECHNIQUE

Appellation
匹克 - 圣路法定原产地

Millésime
2015

Cépages
西拉 25%
歌海娜 20%
慕合怀特 20%
神索 20%
佳丽酿 15%

Production
2000 升/公顷

Degré
14 % vol

Terroir
葡萄园管理为生物动力栽种模式
葡萄平均树龄为40年
土质条件多样：硬钙质土壤，软性钙质土壤，砾岩土质，白云石以及泥灰岩土质

Vinification
全手工葡萄采摘
采收时间始于2015年9月10日
葡萄已达到最佳成熟度
小箱运输采收葡萄
不同风土、不同种类葡萄分别酿制
100%原生酵母发酵
传统发酵工艺酿制
3个礼拜浸渍发酵
苹果酸-乳酸二次发酵在橡木桶中完成

Élevage

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

2000升橡木大桶12个月陈酿
另有一部分在225升橡木桶中陈酿12个月
装瓶前未经任何蛋白澄清以及过滤处理
仅含2克二氧化硫预防装瓶时的氧化过程

PALMARÈS

Jancis Robinson 08/03/2018
16/20 Lots of cumin - scented, sumptuous red fruit and sage and laurel

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