



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



白庄 白特蕾

这是一个古老的朗格多克地区葡萄跑品种，期初种植在拓湖湖畔，于20世纪初逐渐被人们遗忘。在近些年的溯源运动影响下，开始渐渐回到了舞台，重新被人们所认识。

由白特蕾葡萄酿制的葡萄酒，酒体颜色较浅，有浅绿色光晕。酒香怡人且浓郁，让人联想到碘味、盐田和一些矿物质的香气。入口口感清爽，有清新的柑橘类水果的果香、茴香抑或是白色果肉类水果的清香。

这款酒作为开胃酒乃上乘之选，也可与海鲜、鱼类或白肉类搭配，相得益彰。

TECHNICAL SHEET

Appellation
奥克地区葡萄酒

Vintage
2016

Varieties
100% 白特蕾

Production
5000 升/公顷

Alcohol
12% vol

Terroir
钙质粘土土质
地中海气候
葡萄园管理采用合理栽种模式

Vinification
葡萄夜间采摘以保证采摘温度
5摄氏度4小时低温浸泡萃取
16摄氏度恒温酒精发酵
一个月酒泥浸泡发酵酿制
未经苹果酸-乳酸二次发酵

Ageing
经3个月酒泥混合陈酿

获奖信息

Jancis Robinson
16/20 ... packed with fresh, juicy, chopped apples and white peaches with a handful of lovage thrown in.