



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



利慕·布朗克特 极干型

这款卡莫&乔森系列利慕·布朗克特起泡酒有浅金色光晕，杯中气泡强烈、规则性好且上升速度快。酒款初果香突出，有细腻的干果、柑橘类水果果香和花香。入口口感清新柔滑，结构平衡佳且伴有黄油面包的香气。结尾处，微苦的口感带来一缕清新质感。这是一款兼具细腻、高雅的起泡酒，也作为开胃酒或是完美搭配甜品饮用。

TECHNICAL SHEET

Appellation

利慕·布朗克特法定原产地

Vintage

2014

Varieties

莫扎克 90%

霞多丽 10%

Production

5500 升/公顷

Alcohol

12% vol

Terroir

钙质粘土土质

葡萄园位于利慕原产地的西部

葡萄园海拔在200-300米间

当地降水为800毫米/年

气候温和湿润，受西部以及地中海气候双重影响，葡萄成熟期较受地中海气候或奥拓风影响的地区要晚

Vinification

传统香槟工艺酿造

全手工葡萄采收

果实将通过小筐运送到发酵间

葡萄果实被直接挤压

15摄氏度恒温控制发酵

精心混合后的酒液，入瓶进行二次起泡发酵

Ageing

15个月瓶内酒渣陈酿

冷冻法去除酒渣床后装入木塞

获奖信息

Jancis Robinson 30/09/2017

15.5/20 Smells like lemon - verbena ...