



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



蒙特佩鲁

这款蒙特佩鲁干红葡萄酒酒体红宝石色，有紫红色光晕。开瓶后，果香浓郁，黑加仑和黑色水果的果香占了主导。入口口感饱满，果香四溢；有白桃、茴香、薄荷和杜鹃花的香气。单宁的表现丝滑有致又不失结构感。酒体平衡，揭示了一款极具成年能力的佳酿。这是款与拉赫扎克毗邻的名产地，鲜为人知，非常值得去发掘其潜力的一个产区。

TECHNICAL SHEET

Appellation
蒙特佩鲁法定原产地

Vintage
2014

Varieties
慕合怀特 25%
西拉 25%
歌海娜 25%
佳丽酿 25%

Production
2500 升/公顷

Alcohol
14 % vol

Terroir
钙质黏土
红色黏土
白色黏土

Vinification
传统工艺酿造
使用混凝土酒槽进行发酵
发酵前期一天两次踩皮处理
发酵末期每天轻微淋皮处理
25天浸渍发酵
出渣之后，进行苹果酸-乳酸发酵

Ageing
10%酒液经过20个月白葡萄酒一次橡木桶（6个月桶）陈酿
90%剩余酒液经过20个月混凝土酒桶陈酿

获奖信息

Jancis Robinson 08/03/2018
17/20 Fine, sinewy tannins bending gracefully through the fruit and acidity ...