拉赫扎克阶地

这款卡莫•乔森名产地系列拉赫扎克阶地干红酒体呈红宝石色。酒香保持了一贯的强烈个性，黑色水果如黑加仑、珊瑚花以及香料的香气。随之而来的是薄荷和茴香的辛香。入口口感丝滑雅致又不乏平衡感，单宁令人愉悦。口中回香，有着桉树、接骨木和蜜饯的香气，衬托着结尾处烘焙的气息。又是一款拉赫扎克接地风土赐予我们的精致年份。

FICHE TECHNIQUE

Appellation
拉赫扎克阶地法定原产地

Millésime
2016

Cépages
慕合怀特50%
西拉 25%
歌海娜25%

Production
2500 升/公顷

Degré
13.5% vol

Terroir
葡萄园为有机动力学栽种管理
钙质粘土土质，地表有冰水漂砾
深处土层为砂砾钙质土质
产区昼夜温差大，保存浓郁的酒香

Vinification
全手工葡萄采摘
传统发酵工艺酿造
100%原生酵母发酵
10天浸渍发酵
精准萃取掌控：每日轻微浸湿葡萄榨渣
26摄氏度恒温酒精发酵
橡木桶中苹果酸-乳酸二次发酵

Élevage
12个月法国橡木桶陈酿（30%新桶+40%一次酒桶+30%二次酒桶）

PALMARÈS

Jancis Robinson 08/03/2018
16.5 / 20 ... tastes like a baked blueberry and chocolate tart with burnt edges ...

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