白庄
黑皮克葡

2016年份，是我们白庄古老葡萄品种系列黑皮克蒲的第一个年份。该年份酒体呈石榴红色且有光泽。
酒香怡人，果香四溢。香气清新雅致，有黑醋栗和石榴的果香，又有如白胡椒等的香料气息。入口口感脆爽清新。单宁柔滑。回香时有红色水果、柑橘类水果的果香。这是款易饮又不失个性的开胃酒；也适合每天的饮用。

FICHE TECHNIQUE

Appellation
埃罗地区葡萄酒

Millésime
2016

Cépages
黑皮克葡 100%

Degré
13.% vol

Terroir
钙质黏土土质 - 40%红色黏土
地中海灌木丛风土特征
土壤排水性佳、透气性好且多砾石
100米海拔田
多风地区

Vinification
葡萄采收后酒窖内手工筛选
25摄氏度恒温控制发酵
发酵期间每日十分钟淋皮处理
浸渍期间每日轻微淋皮处理
10天浸渍发酵
沉清处理后进行苹果酸-乳酸发酵

Élevage
10个月混凝土酒槽陈酿
经轻微过滤后装瓶

PALMARÈS

Raymond Chan
17.5+/20 **** . This is a gently rich and juicy Piquepoul Noir ...

Jancis Robinson 08/03/2018
16.5 / 20 Incredibly juicy and tangy and really rather delicious ...

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

PRESSE

Jamie Goode's wine blog - 25/07/2018 - 07/2018

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