



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



鲲鹏 科比埃

这款卡莫&乔森顶级精酿鲲鹏葡萄酒酒体呈樱桃红色。酒香雅致且均衡，有漂亮的烟熏味、胡椒薄荷和酸味樱桃等红色水果的香气。入口口感已经有了丰富的层次以及绵长的持久力。单宁的质感丝滑、清爽又不失饱满。漂亮的酸度伴着口中缠绵的热带果香和结尾处迷人的辛香。对两种截然不同的科比埃风土进行混酿，给成品酒带来了并不典型的科比埃风味，强劲的风格与优雅的气质相辅相成。这是一款极具陈年能力的佳酿。

TECHNICAL SHEET

Appellation
科比埃法定原产地

Vintage
2015

Varieties
西拉 30%
歌海娜 30%
慕合怀特 20%
佳丽酿 20%

Production
2500升/公顷

Alcohol
14 % vol

Terroir
西拉和歌海娜摘自达尼尔河谷地区（赛尔维耶风土）
慕合怀特和佳丽酿采自布特纳克风土（科比埃布特纳客名产地）

Vinification
在达尼河谷产区2015年份是个晚收的年份
西拉葡萄采收始于9月20日
歌海娜的采摘时间是9月27日
发酵期间无氧淋皮处理
25摄氏度恒温发酵控制
慕合怀特和佳丽酿选自科比埃产区更为贫瘠和炎热的片田
采摘日期为10月1日
这两个品种在发酵过程中经过有氧淋皮处理
而发酵温度则控制在30摄氏度
入桶前的混酿于2015年底完成

Ageing
经过6个月的混凝土酒槽陈酿后
再进入一次酒橡木桶12个月陈酿



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



获奖信息

Andreas Larsson - Blind tasting
91/100

Jancis Robinson 08/03/2018
17.5 / 20 Wonderful texture, like licking driftwood...