



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



米内瓦

这款卡莫&乔森系列米内瓦干红酒体为红宝石色泽。2015年份在米内瓦产区表现可圈可点。西拉的表现尤为突出。开瓶后，扑面而来的是红色浆果的香气如车厘子或酸樱桃，掺着香料的香气，酒庄周围的地中海灌木丛给了葡萄酒不一样的风味。入口口感细腻圆润、平衡有致。第一品回味时，果香浓郁，红色浆果香气突出，带着一丝淡淡的醋栗的清爽口感，结尾处桂皮和胡椒薄荷的香气相得益彰。无疑，这是一款高雅、有腔调、讨喜且极具魅力的米内瓦干红。

TECHNICAL SHEET

Appellation

米内瓦法定原产地

Vintage

2015

Varieties

西拉 50 %

歌海娜 30 %

佳丽酿 20 %

Production

4000 升/公顷

Alcohol

14% vol

Terroir

钙质粘土土质

葡萄田种植海拔为250米

Vinification

全手工葡萄采摘

窖内手工筛选

酿制方式为传统发酵法

人工干预少：

酒精发酵前期做轻微踩皮处理

28摄氏度恒温控制酒精发酵

一个月长时间浸渍发酵

后经苹果酸-乳酸二次发酵

Ageing

12个月精细酒泥混合陈酿

获奖信息

Jancis Robinson 08/03/2018

16.5 / 20 Lovely purple fruit which starts out very quietly on nose and palate, then grows ...