拉普内特

这款顶级精酿系列“拉普内特”干红葡萄酒酒体呈紫红色。酒香浓郁，黑色浆果主导了头香，并伴有细腻的香料气息。随之而来的是松露和黑橄榄酱的香气。入口口感丰富细腻，平衡有致，有黄杨、黑色浆果的香气，悠长绵延的回味交杂着胡椒薄荷的回香。丝滑成熟的单宁、清新优雅的气质，完美展现了米内瓦 -
拉里维涅产区这片高海拔风土独特的魅力。

FICHE TECHNIQUE

Appellation
米内瓦 - 拉里维涅

Millésime
2016

Cépages
西拉 40%
歌海娜 40%
慕合怀特 20%

Production
2000 升 / 公顷

Degré
14.5 % vol

Terroir
钙质黏土土质高地

Vinification
葡萄田间由酿酒师直接品尝后筛选所需葡萄
全手工采摘，田间人工首次筛选
后窖内全手工筛选
再经去梗处理
100%原生酵母发酵
传统发酵工艺酿造
酒精发酵前期轻微淋皮处理
26摄氏度恒温控制发酵
一个月长时间浸渍发酵
酒精发酵结束后，葡萄汁直接入橡木桶进行苹果酸-乳酸发酵

Élevage
经6个月酒龄白葡萄酒桶一年橡木桶陈酿

PALMARÈS

Bettane & Dessauve 2019 - page 602
14.5/20

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

PALMARÈS

Andreas Larsson - Blind tasting
90/100

Jancis Robinson 08/03/2018
16.5 / 20 Really intense! ...

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