朗格多克
干红

这款卡莫乔•森系列朗格多克法定原产地干红酒体呈石榴红。酒香纯净且辛香浓郁。红色水果的香气在开瓶后尽显无遗：覆盆子、黑加仑、地中海灌木丛的香气、百里香以及小茴香相得益彰。入口后，单宁表现柔滑却不失质感。回味时，红色水果、胡椒亦或香菜的辛香以及地中海特色灌木丛的风味尽收味蕾。这款混酿佳酿无疑是款别具特色，平衡有致的极具地中海风格的葡萄酒。

FICHE TECHNIQUE

Appellation
AOP Languedoc

Millésime
2016

Cépages
西拉 50 %
歌海娜 40 %
佳丽酿 10 %

Production
5000 升/公顷

Degré
14% vol

Terroir
我们在朗格多克多样风土中寻找最具表现力的本土葡萄：
歌海娜源自鲁西荣西北部的页岩和花岗岩土壤
西拉生长于黑山山脊间
清新的佳丽酿采摘于红色黏土

Vinification
全手工葡萄采摘
50%葡萄轻微挤压处理
后经过去梗处理
酿制方式为传统发酵法
人工干预少：
酒精发酵前期做轻微浸湿葡萄榨渣
25-28摄氏度恒温控制发酵
10天长时间浸渍发酵
每天两次混合压皮工艺
酒液经两次滗清处理后，
进行苹果酸-乳酸发酵

Élevage
6个月混凝土酒槽陈酿

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