



# CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## 朗格多克 干白

这款卡莫乔&森系列朗格多克干白葡萄酒酒体清澈明亮，有淡黄色光晕。开瓶时，如同上一个年份，酒香满是白色的花香与随之而来的茴香和薄荷的香气。尾香柑橘类柠檬的果香，让酒香层次更加丰富。入口口感清新有致，果香浓郁。回香部分，有白桃、杏和杏仁的回味；收尾处，有蜜枣和香料的香气。这是款具有代表性的地中海风味干白葡萄酒，在圆润的口感与清新的酸度间游刃有余。无论开胃酒还是佐餐，均可胜任。

### TECHNICAL SHEET

Appellation  
朗格多克法定原产地

Vintage  
2017

Varieties  
瑚珊 30%  
玛珊 30%  
白歌海娜 30%  
维蒙蒂诺 10%

Production  
4500 升/公顷

Alcohol  
13% 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：  
白歌海娜：鲁西荣西北部的页岩和花岗岩土质  
玛珊、瑚珊采摘于赛文山山脊间  
维蒙蒂诺为这款混酿增添了不少独特的风味

Vinification  
传统工艺酿造，人工干预少：  
24小时6摄氏度低温澄清法  
15摄氏度恒温控制发酵  
10天酒精发酵  
篲清处理后，保留精细酒泥为陈酿使用  
未经苹果酸-乳酸二次发酵

Ageing  
篲清处理后，四种葡萄进行混酿配比  
3个月与精细酒泥陈酿