



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



色列斯

这款色列斯桃红拥有淡粉色的颜色，还有粉色花瓣的光晕。开瓶后，果味酒香宜人，有芒果、西柚热带水果以及香料的辛香。入口口感圆润，平衡感极佳，回味是白色果肉的果香，然后是薄荷的清爽以及桂皮的香气。这是一款非常爽口的法定原产地桃红葡萄酒，有复杂的香气和集中的口感。不仅是一款非常适合夏天的美酒，而且全年也都可以饮用。一定要尝尝看！

TECHNICAL SHEET

Appellation
朗格多克法定原产地

Vintage
2018

Varieties
神索 50%
歌海娜 30%
慕合怀特 20%

Alcohol
12.5% vol

Terroir
钙质粘土土质
地中海气候：
- 日照充足
- 降雨量少
- 夏天干燥，冬天温和

Vinification
葡萄的采摘时机非常讲究，要寻找到最佳平衡
- 神索和慕合怀特采摘标准是它们的酸度
- 歌海娜则需要完美成熟度
发酵前经去梗处理
2小时15摄氏度浸渍
酒精发酵前加入精细酒泥
16摄氏度恒温控制发酵
未经过苹果酸-乳酸发酵