



# CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## 蒙特佩鲁

这款蒙特佩鲁干红葡萄酒酒体晶莹，呈红宝石色，有紫红色光晕。开瓶后，果香浓郁，黑色浆果的果香伴着香料的辛香。桑葚和黑加仑的果香中透出胡椒薄荷、黄杨和孜然的香气。入口单宁丝滑，口感清新高雅。平和的口感中流出黑色浆果的果香、黄杨、欧石楠、烟草、八角、薄荷和百里香，与结尾处的矿物感相得益彰。

正是这款酒平衡有致的结构也揭示了一款具有陈年能力的美酒。临近赫赫有名的拉赫扎克阶地区，却鲜为人知。随着年份，带给我们意想不到的表现力。

### TECHNICAL SHEET

Appellation  
蒙特佩鲁法定原产地

Vintage  
2015

Varieties  
歌海娜 30%  
慕合怀特 25%  
西拉 25%  
佳丽酿 20 %

Production  
2500 升/公顷

Alcohol  
14 % vol

Terroir  
三种土质：  
钙质黏土  
红色黏土  
白色黏土

Vinification  
传统工艺酿造  
使用混凝土酒槽进行发酵  
发酵前期一天两次踩皮处理  
发酵末期每天轻微淋皮处理  
25天浸渍发酵  
静置出渣之后，进行苹果酸-乳酸发酵

Ageing  
10%酒液经过20个月白葡萄酒一次酒橡木桶（6个月）陈酿  
90%剩余酒液经过20个月混凝土酒桶陈酿