



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



白庄 黑皮克葡

2018年份黑皮克葡干红酒体呈深石榴红色且富有光泽。开瓶后，独特的酒香清新淡雅：车厘子水果的果香、黑樱桃与玫瑰花香，又有淡淡的香料味道。入口口感脆爽清新，单宁柔滑别致，果香浓郁。这是款简单干净，果香突出的干红葡萄酒。果香中能分辨出草莓、石榴、车厘子和醋栗的味道。2018年份，多雨的春天特别适合这款葡萄品种的生长。我们就是喜欢这款酒的清爽干净且果香纷飞。与三五好友同聚一起，就着火腿肉肠和烧烤可谓精彩。

TECHNICAL SHEET

Appellation
Vin de France

Vintage
2018

Varieties
黑皮克葡 100%

Alcohol
12.5.% vol

Terroir
钙质黏土土质 - 40%红色黏土
地中海灌木丛风土特征
土壤排水性佳、透气性好且多砾石
100米海拔田
葡萄园地处多风地区

Vinification
葡萄采收后酒窖内手工筛选
25摄氏度恒温控制发酵
发酵期间每日十分钟淋皮处理
浸渍期间每日轻微淋皮处理
10天浸渍发酵
经过澄清处理后
进行混凝土酒桶苹果酸-乳酸发酵

Ageing
5个月混凝土酒槽陈酿
经轻微过滤后装瓶