老藤佳丽酿

布莱恩丘产区

这款卡莫&乔森系列老藤佳丽酿干红酒体呈深紫红色泽。2018年份春季多雨，紧接而来的夏季炎热干燥，8月15日的一场大暴雨来袭，所幸这个秋天非常干燥。我们的老藤佳丽酿成功抵抗了春天湿润条件下的病虫害，秋天收割自然也是满满的硕果。酒香十分浓郁，依然是那抹老藤的酒香：珊瑚花、果香、香料应有尽有。入口口感强劲，酒体平衡，单宁丝滑，结尾处清爽口感得益于佳丽酿果实的酸度。回味处，有李子、无花果、香料与地中海灌木的香气。绝对是款具有独特地中海特质的美酒。

FICHE TECHNIQUE

Appellation
布莱恩丘地区葡萄酒

Millésime
2018

Cépages
佳丽酿 100%

Production
3000 升/公顷

Degré
14.5% vol

Terroir
土质为钙质粘土
1890年种植的老藤葡萄园（129年）
葡萄藤为杯状剪枝管理
120多年来采用混合选择培育法管理葡萄园

Vinification
全手工精选采摘
葡萄经过除梗处理
葡萄未压皮直接入发酵罐
15天25°C-30°C 恒温酒精发酵
酒精发酵中段，进行了一次大换气处理
其余时间为每日5分钟的轻微淋皮
27天浸渍发酵
陈酿前倾析与澄清处理
经过苹果酸-乳酸二次发酵

Élevage
个月不锈钢酒槽陈酿

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