米内瓦

这款卡莫&乔森系列米内瓦干红酒体为紫红色，酒体剔透。开瓶后，扑面而来的是红色浆果的香气、鲜葡萄和地中海灌木的香气。入口口感细腻圆润、平衡有致。单宁甜香的口感似乎是这个产区的标配。回味处，有车厘子、醋栗、八角以及薄荷的清爽香气。这是一款高雅、有腔调且极具个性的米内瓦干红。

FICHE TECHNIQUE

Appellation
米内瓦法定原产地

Millésime
2016

Cépages
西拉 50 %
歌海娜 30 %
佳丽酿 20 %

Production
4000 升/公顷

Degré
14% vol

Terroir
钙质粘土土质
葡萄田种植海拔为250米

Vinification
全手工葡萄采摘
窖内手工筛选
酿制方式为传统发酵法
人工干预少：
酒精发酵前期做轻微踩皮处理
28摄氏度恒温控制酒精发酵
一个月长时间浸渍发酵
后经苹果酸-乳酸二次发酵

Élevage
12个月精细酒泥混合陈酿

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