



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



福热尔

这款卡莫·乔森系列福热尔法定产区干红酒体呈深紫色。开瓶酒香较2016年份更加成熟和浓郁。2017年份依然有着它标志性的“铅笔芯”气息、地中海灌木丛、新鲜薄荷以及它的招牌“肉香”。入口口感清新纯粹，单宁介于强劲与雅致之间，非常具有福热尔产区的典型表现力。回味时，薄荷、百里香、八角以及烟熏特质的香气相得益彰。2017年份福热尔葡萄酒依然保持着它突出的特质：在粗狂的表现与皮革的原始风情间游刃有余，却始终不忘令人垂涎的平衡质感。

TECHNICAL SHEET

Appellation

福热尔法定原产地

Vintage

2017

Varieties

西拉 35%

歌海娜 35%

佳丽酿 30%

Production

2000 升/公顷

Alcohol

14 % vol

Terroir

葡萄园为页岩土土质

葡萄园管理为有机种植模式

平均树龄50年老藤葡萄

Vinification

全手工葡萄采摘

后窖内进行手工筛选

再经过去梗处理

传统发酵法酿造

佳丽酿未经破皮处理，进而经过二氧化碳浸渍酿造

50%的西拉经过破皮处理

西拉葡萄酿造期间，未经过换桶处理，只是轻微润湿酒皮帽

歌海娜30摄氏度恒温控制1个月浸渍发酵

歌海娜发酵期间几经换桶处理

苹果酸-乳酸二次发酵在浸渍过程中完成

Ageing

不锈钢酒桶12个月陈酿