



# 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红宝石色泽，红色果香中透着浓郁的地中海灌木丛的气息。入口口感清新纯粹，中后段口感香浓，结束部分口感柔顺，果香四溢。单宁融合度高，口感柔滑。我们可以充分感受到西拉黑色水果果香，并在收尾处略带巧克力醇香。歌海娜与佳丽酿的配合，使得酒体结构均衡，唇齿留芳，清新雅致。这款福热尔法定产区干红葡萄酒可以窖藏5-10年。

### TECHNICAL SHEET

Appellation  
福热尔法定原产地

Vintage  
2011

Varieties  
“卡布勒罗莱”  
西拉 60%，慕合怀特 20%，歌海娜 10%，佳丽酿 10%  
“奥蒂尼亚克”  
歌海娜 70%，佳丽酿 30%

Production  
3000 升/公顷

Alcohol  
14.5% vol

Terroir  
两种风土的混酿：  
“卡布勒罗莱” 60%  
(赋予了葡萄酒鲜明的个性，如辛香特质，野味的香气或者地中海灌木丛林的气息)  
- 海拔300米的高地葡萄田  
- 副热尔产区最古老的西拉老藤葡萄  
“奥蒂尼亚克” 40%  
(奥蒂尼亚克片区给予了葡萄酒清新的个性，这与歌海娜葡萄所占高比例关系密切，从而给酒品带来了柔顺回味悠长的口感)  
- 葡萄园平均海拔100米  
页岩土质以及沙石土  
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，后进行手工筛选  
传统发酵法酿造  
100%原生酵母发酵  
20%的西拉更经过二氧化碳浸渍酿造  
28摄氏度恒温控制酒精发酵  
一个月长时间浸渍发酵  
苹果酸-乳酸二次发酵



# CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



Ageing  
不锈钢酒桶14个月陈酿

---

## 获奖信息

Raymond Chan  
16+ / 20 - \*\*\*

Jancis Robinson  
Dégustation Juillet 2013 : 16.5/20

---

## PRESS

The Wine Front - by Mike Bennie - 9th of June 2014 - 06/2014

Terroirist.com - 15.03.2014 - 03/2014

Grape Observer - 14.03.2014 - 03/2014

North Sydney Cellars by Julian Gutierrez - 21.02.2014 - 02/2014

Imbibe.com (Feb. 2014) by Clinton Cawood - 02/2014