圣•希尼昂

这款卡莫•乔森系列圣•希尼昂法定产区干红酒体呈紫红色。头道香气以黑橄榄和黑橄榄酱为主导。摇晃酒杯后，樱桃和楹椁的果香相继而来。入口口感矿物质感强烈，并有海风的气息。单宁成熟圆润，口感雅致。收尾处酒香怡人，口感绝佳。这款圣•希尼昂法定产区干红葡萄酒可以窖藏5-10年。

FICHE TECHNIQUE

Appellation
圣•希尼昂法定原产地

Millésime
2011

Cépages
西拉 60%
歌海娜 30%
佳丽酿 10%

Production
3500 升/公顷

Degré
13.5%

Terroir
葡萄园管理为有机种植模式
两种风土的混酿：
- 页岩土质 (45%)
位于圣•希尼昂镇，平均海拔100米；酸性土质赋予葡萄酒高雅细腻的口感，黑橄榄与地中海灌木丛的香气，酒品酸度较低。
- 钙质粘土土质 (55%)
位于阿西尼昂市镇，平均海拔250米：赋予酒品丰富的单宁与构架，酒体厚重，有黑色水果的香气。

Vinification
全手工葡萄采摘
后进行手工筛选
葡萄经去梗处理
混凝土酒槽传统发酵法酿制
100%原生酵母发酵
恒温控制酒精发酵：
西拉为25-30摄氏度恒温酿造，
歌海娜与佳丽酿为30摄氏度恒温酿造，
35天长时间浸渍发酵
苹果酸-乳酸二次发酵

Élevage
混凝土酒桶18个月陈酿

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

PALMARÈS

Guide Bettane & Dessauve 2015
15 / 20 - Coup de Coeur / Sélection Grand Vin Mercure 2015 / Sélection vin excitant LR

Raymond Chan
17.5 / 20 - ****

Mundus Vini 2013
Silver Medal

Gilbert & Gaillard 2014
2014年《吉尔伯 & 盖拉德 葡萄酒指南》：金奖

Jancis Robinson
2013年7月红酒大师JANCIS ROBINSON品鉴：17/20

Decanter
2013年《品醇客》世界葡萄酒大赛：铜奖

PRESSE

Dorothy Jacob's - Pop's W&S - 11/2014

Quentin Sadler - 11/2014

DRINKSBIZ - by Joelle Thomson (New Zeland) - June/July 2014 - 07/2014

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

Wine & Spirits USA - June 2014 - 06/2014

Wine Writers of NZ by Cameron Douglas - 24.05.2014 - 05/2014

Grape Observer - 17.03.2014 - 03/2014

Terroirist - 15.03.2014 - 03/2014

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

Manchester Evening News (11/01/2014) - By Andy Cronshaw - 01/2014

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