



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



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深红色。酒香有黑色橄榄味以及南部特有橄榄酱的香气。入口口感浓郁，有强烈矿物质感以及海水气息。单宁柔顺且质感高雅。

TECHNICAL SHEET

Appellation

圣·希尼昂法定原产地

Vintage

2010

Varieties

西拉 60%

歌海娜 30%

佳丽酿 10%

Production

2000 升/公顷

Alcohol

14.5%

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

Ageing

混凝土酒桶陈酿

获奖信息



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



获奖信息

International Wine Challenge
Commended