



# 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车厘子红色泽。开瓶时，有早晨森林的芬芳中透着薄荷的清香。入口口感清新纯粹，带有肉质野味。醒酒后，浓郁的地中海灌木丛气息油然而生。单宁融合度高，口感顺滑，可以充分感受到成熟水果的果香。此款酒精准折射出当地风土的特质，酒体结构均衡，酒香个性十足，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  
2012

Varieties  
西拉 50%  
歌海娜 40%  
佳丽酿 10%

Production  
3000 升/公顷

Alcohol  
14%

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  
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  
传统发酵酿造  
20% 的佳丽酿更经过二氧化碳浸渍酿造  
西拉25摄氏度恒温控制20天浸渍发酵，无机循环  
歌海娜30摄氏度恒温控制1个月酒精发酵  
苹果酸-乳酸二次发酵在浸渍过程中完成



# CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



Ageing  
不锈钢酒桶14个月陈酿

---

## 获奖信息

RVF - Guide Rouge  
14,5 / 20

Jancis Robinson  
Tasting 29 April 2014 : 17 / 20

Decanter  
Bronze Medal

Gilbert & Gaillard 2015  
Gold Medal