



# CARMEL & 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紫红色，并伴有红宝石色光晕。头道香气中有丝丝薄荷的清香，而后是松露的香气。接下来酒香表现地更加成熟，以黑橄榄酱、话梅和无花果的香气为主。入口后，有地中海灌木丛的气息；香料与无花果干的香气充满口腔。单宁成熟圆润，口感雅致。收尾处酒香怡人，口感干净清爽，矿物感强。这款圣·希尼昂法定产区干红葡萄酒可以窖藏5-10年。

### TECHNICAL SHEET

#### Appellation

圣·希尼昂法定原产地

#### Vintage

2012

#### Varieties

西拉 50%

歌海娜 30%

佳丽酿 20%

#### Production

3500 升/公顷

#### Alcohol

14 % vol

#### Terroir

葡萄园管理为有机种植模式

钙质粘土土质

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

50%葡萄经去梗和踩皮处理

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28摄氏度恒温酿造，

歌海娜与佳丽酿为30摄氏度恒温酿造

发酵初期进行踩皮处理

3个星期长时间浸渍发酵

苹果酸-乳酸二次带皮浸渍发酵

#### Ageing

混凝土酒桶18个月陈酿

### 获奖信息



# CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## 获奖信息

Jancis Robinson  
17/20 - There's an aristocratic edge to this wine.

International Wine Challenge 2014  
Bronze Medal

---

## PRESS

The Western Morning News - by Ned Halley - 02/2016

Western Daily Press - 12/2014

Quentin Sadler - 12/2014

The Morning Claret - Simon Woolf - 12/2014