



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



巅峰

匹克 - 圣路产区

这款卡莫&乔森皮克-圣路法定产区“巅峰”干红酒香怡人，富有表现力。第一印象满是刺柏、薄荷的清香与甘草的芳香；甚至能够感受到热带水果的果香。酒香层次丰富，随之而来的是细腻的辛香气息。入口后，口感平衡度表象出众，且干净清新。相较于2010年份，2011年份口感更佳集中，单宁圆润有致。清新的口感与香料的辛香相辉相应。生物力栽种管理模式给了这款酒别具一格的气质与个性，延续经典。

TECHNICAL SHEET

Appellation

皮克 - 圣路法定原产地

Vintage

2011

Varieties

西拉 30%

慕合怀特 30%

歌海娜 20%

神索 10%

佳丽酿 10%

Production

2000 升/公顷

Alcohol

14% vol

Terroir

葡萄园管理为生物动力栽种模式

葡萄平均树龄为40年

多样钙质黏土土质：红色土壤，卵石，小砾岩土质

Vinification

全手工葡萄采摘

采收时间始于2011年9月10日西拉葡萄的采摘

结束于10月1日慕合怀特葡萄的采摘

葡萄达到最佳成熟度

小箱运输采收葡萄

不同风土、不同种类葡萄分别酿制

100%原生酵母发酵

传统发酵工艺酿制

西拉、慕合怀特和歌海娜4个星期浸渍发酵

佳丽酿3个星期浸渍发酵

神索15天浸渍发酵

Ageing

2000升橡木大桶24个月陈酿

另有一部分在225升橡木桶中陈酿12个月



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



装瓶前未经任何蛋白澄清以及过滤处理
仅含2克二氧化硫预防装瓶时的氧化过程
于2013年七月四日装瓶

获奖信息

Jancis Robinson 2016

Vertical Tasting on the 11th of April 2016 by Tamlyn Currin : 17/20

Wine Advocate / R. Parker

87/100 - bright and fresh with pretty strawberry, berry fruit, underbrush
and hints of pepper ...

Guide Bettane & Dessauve 2015

15 / 20