



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



老藤佳丽酿 布莱恩丘产区

这款卡莫&乔森系列老藤佳丽酿干红酒体呈车厘子红色泽。香气浓郁，有红色水果果香和燧石的矿物香。入口口感清新，中口感圆润，单宁丝滑雅致。口感结尾处有黑色水果的香气和香料的辛香，且香气持久。是一款高雅，具有风土特性的美酒。如果条件允许，建议饮用前一个小时开瓶醒酒。最佳饮用温度为18至22摄氏度。

TECHNICAL SHEET

Appellation

布莱恩丘地区葡萄酒

Vintage

2012

Varieties

佳丽酿（1890年种植的老藤葡萄）100%

Production

3500 升/公顷

Alcohol

14%

Terroir

土质为钙质粘土

1890年种植的老藤葡萄园（124年）

葡萄藤为杯状剪枝管理

60年以来混合选择培育

Vinification

全手工精选采摘

葡萄经过除梗处理

10天24°C 到28°C 恒温酒精发酵

28天浸渍发酵

经过多次低温沉降和澄清准备

苹果酸-乳酸二次发酵

Ageing

18个月不锈钢槽陈酿

获奖信息

Jancis Robinson

16.5 / 20

Guide Bettane & Dessauve 2015

14,5 / 20