



# 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。第一印象满是桉树、薄荷的清香与甘草的芳香。酒香层次丰富，随后而来的桂皮和刺柏的香气与主要香气和谐映衬。入口后，清新之感油然而生。单宁精致细腻的口感，野生浆果的果香与辛香佐料相辉相应，完美融合。生物力栽种管理模式给了这款酒别具一格的气质与个性，堪称经典。

#### TECHNICAL SHEET

##### Appellation

皮克 - 圣路法定原产地

##### Vintage

2013

##### Varieties

西拉 30%

歌海娜 30%

慕合怀特 20%

神索 10%

佳丽酿 10%

##### Production

2000 升/公顷

##### Alcohol

13.5% 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

土质条件多样：硬钙质土壤，软钙质土壤，砾岩土质，白云石以及泥灰岩土质

##### Vinification

全手工葡萄采摘

采收时间是2013年9月11日

葡萄达到最佳成熟度

小箱运输采收葡萄

经过除梗处理，30%葡萄经过挤压处理

后经二氧化碳半浸渍处理

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

22-25摄氏度恒温控制混凝土酒槽发酵

本年份苹果酸-乳酸二次发酵在橡木桶中完成

##### Ageing

2000升橡木大桶20个月陈酿



# CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



另有一部分在225升橡木桶中陈酿12个月  
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

---

## 获奖信息

Bettane & Dessauve 2017

Sélectionné 2017 : 14.5/20

Jancis Robinson 2016

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