



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