



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是由70%的钙质黏土土质生长的葡萄以及30%页岩土质葡萄所混酿而成。这款酒酒体呈深红色。酒香成熟、平和且浓郁。头道香气以车厘子为主导，并伴有李子的香气以及一丝丛林的气息。入口口感矿物质感强烈，并有海风的气息。较之上个年份，2014年份圣·希尼昂更为清新，单宁成熟圆润，口感雅致，平衡感好。收尾处酒香怡人，口感绝佳。这款圣·希尼昂法定产区干红葡萄酒可以窖藏7-8年后再慢慢品味它的醇香。

TECHNICAL SHEET

Appellation

圣·希尼昂法定原产地

Vintage

2014

Varieties

西拉 60%

歌海娜 30%

佳丽酿 10%

Production

3500 升/公顷

Alcohol

14% vol

Terroir

两种风土的混酿：

-页岩土质

(30%)

位于圣·希尼昂镇，平均海拔100米；酸性土质赋予葡萄酒高雅细腻的口感，黑橄榄与地中海灌木丛的香气，酒品酸度较低。

-钙质粘土土质

(70%)

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

后进行手工筛选

葡萄经去梗处理

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

Ageing

混凝土酒桶15个月陈酿



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



获奖信息

Bettane & Dessauve 2017
Sélectionné 2017 : 15/20

The Wine Advocate
89/100 - Drink 2016-2021

Top 100 French wines
Highly Recommended by The Wine Merchant

IWC 2016
Commended

Decanter 2016
Bronze medal

Jancis Robinson 2016
17 + / 20 : All structure and tension at the moment, underlying complexity promising much more ...