



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



米内瓦

血红色的酒体是这款卡莫&乔森系列米内瓦干红的标志性色泽。2014年份米内瓦，其酒体较之2013年份少了几分丰腴，却多了几分雅致。开瓶后，扑面而来的是黄杨、刺柏和岩蔷薇的混合香气；随之而来的是红色浆果、车厘子以及红醋栗的香气。入口口感细腻圆润、平衡有致。第一品回味时，果香浓郁，红色浆果香气突出。仿佛夏日地中海雨后，灌木丛中满满的辛香。无疑，这是一款高雅、讨喜且极具潜力的米内瓦干红。

TECHNICAL SHEET

Appellation

米内瓦法定原产地

Vintage

2014

Varieties

西拉 50 %

歌海娜 30 %

佳丽酿 20%

Production

4000升/公顷

Alcohol

14% vol

Terroir

钙质粘土土质

葡萄田种植海拔为250米

Vinification

全手工葡萄采摘

窖内手工筛选

酿制方式为传统发酵法

人工干预少：

酒精发酵前期做轻微踩皮处理

28摄氏度恒温控制酒精发酵

一个月长时间浸渍发酵

后经苹果酸-乳酸二次发酵

Ageing

12个月精细酒泥混合陈酿

获奖信息

Jancis Robinson 30/09/2017

16/20 Much less ebullient than the 2013



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



获奖信息

Bettane & Desseauve 2018
14.5/20

- 2 -

www.carmel-joseph.com