



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”干红酒体呈红宝石色。酒香怡人，富有表现力。

第一印象满是柑橘类水果、浆果类水果与香料的辛香。小酌几杯后，酒香层次更为丰富，随之而来的茴香、树脂和森林的香气相得益彰。入口后，清新之感油然而生。单宁极其精致细腻，酒体非常丰满，一个热情的年份。这款高海拔种植，以生物力栽种管理模式赋予了这款酒别具一格的气质与个性，高雅竟成了词穷的近义词。不信？开瓶便知。

TECHNICAL SHEET

Appellation

匹克 - 圣路法定原产地

Vintage

2014

Varieties

西拉 25%

歌海娜 20%

慕合怀特 20%

神索 20%

佳丽酿 15%

Production

2000 升/公顷

Alcohol

14% 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，软性钙质土壤，砾岩土质，白云石以及泥灰岩土质

Vinification

全手工葡萄采摘

采收时间始于2014年9月1日

葡萄已达到最佳成熟度

小箱运输采收葡萄

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

两个礼拜浸渍发酵

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

另有一部分在225升橡木桶中陈酿12个月



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



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

Jancis Robinson 30/09/2017

17.5 / 20 On day two it had developed rather extraordinary and exotic notes of roses and pomegranate molasses.

Bettane & Desseauve 2018

15/20