



# CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## 巅峰

### 匹克 - 圣路产区

这款2015年份“巅峰”干红葡萄酒酒香依旧浓且个性鲜明。酒香怡人，富有表现力。第一印象是刺柏的香气，以及柑橘类水果类似于西柚、抑或红色浆果类水果与香料的辛香。小酌几杯后，酒香层次更为丰富，随之而来的薄荷、树脂和森林的香气相得益彰。入口后，清新之感油然而生，圆润内敛。单宁极其精致细腻，酒体非常丰满，平衡感极佳。回味处，红色浆果类酸樱桃与毕伽罗甜樱桃交相辉映，柑橘类水果和香料与结尾处些许的矿物感为品鉴画下了圆满的句号。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

2015

#### 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2015年9月10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

3个礼拜浸渍发酵

苹果酸-乳酸二次发酵在橡木桶中完成

#### Ageing



# CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



2000升橡木大桶12个月陈酿  
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

Jancis Robinson 08/03/2018

16/20 Lots of cumin - scented, sumptuous red fruit and sage and laurel