



# CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## 圣母干红

酒庄的第一款佳酿称之为“圣母干红”，是以酒庄所在地名而命名。这款干红葡萄酒酒体呈石榴红。开瓶酒香雅致、清新可人。品鉴者首先感受到烟熏的气息，随之而来的是黑色浆果的香气、香料面包亦或雨后森林的气息交织而至，酒香复杂有致。入口口感，清新雅致，完美回应开瓶的香气感受。回味时，黑色浆果如黑加仑和桑葚的香气扑面而来，与地中海灌木丛辛香、桂皮、胡椒相得益彰。而强健的骨架支撑着复杂的香气的表现，同时也突出了酒庄风土的优雅特色。单宁的表现也十分抢眼，丝滑柔顺又不失质感，入口令人非常愉悦。这款酒庄自产的葡萄美酒拥有漂亮的平衡口感，预示着一款极具陈年潜质的美酒。

### TECHNICAL SHEET

#### Appellation

科比埃法定原产地

#### Vintage

2016

#### Varieties

黑歌海娜 80 %

西拉 20 %

#### Production

1000 升/公顷

#### Alcohol

14,5 % vol

#### Terroir

钙质黏土，表层有沙土

有机种植转化第二年

酒庄位于科比埃产区最西边界（开始受到大陆性气候影响）

海拔起止为240米-300米

葡萄田的朝向分别为朝南、西南以及朝北（平衡的朝向配比）

#### Vinification

葡萄全手工采收

采摘时间始于2016年9月15日：

- 西拉葡萄最早达到最佳成熟度

- 歌海娜的采摘时间为9月19日

采收进行田间品尝，逐粒筛选

2016年份成熟度同步性很高且葡萄无病虫害

入窖后，手工二次筛选

利用重力原理于发酵槽上方进行除梗处理

两种葡萄品种混合后进行酒精发酵

4个星期长时间25摄氏度浸渍发酵

而后直接入橡木桶进行陈酿

入桶前未使用二氧化硫

2017年春苹果酸-乳酸二次发酵在橡木桶中完成



# CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## Ageing

15个月两年橡木桶陈酿

2018年1月装瓶

装瓶前未做蛋白沉清处理

只是物流滞请处理后进行装瓶

仅含2克二氧化硫/百升

- 2 -

[www.carmel-joseph.com](http://www.carmel-joseph.com)