



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



拉普内特

这款顶级精酿系列“拉普内特”干红葡萄酒酒体呈紫红色。酒香浓郁，黑色浆果主导了头香，并伴有细腻的香料气息。随之而来的是松露和黑橄榄酱的香气。入口口感丰富细腻，平衡有致，有黄杨、黑色浆果的香气，悠长绵延的回味交杂着胡椒薄荷的回香。丝滑成熟的单宁、清新优雅的气质，完美展现了米内瓦拉里维涅产区这片高海拔风土独特的魅力。

TECHNICAL SHEET

Appellation

米内瓦 - 拉里维涅

Vintage

2016

Varieties

西拉 40%

歌海娜 40%

慕合怀特 20%

Production

2000 升 / 公顷

Alcohol

14.5 % vol

Terroir

钙质黏土土质高地

Vinification

葡萄田间由酿酒师直接品尝后筛选所需葡萄

全手工采摘，田间人工首次筛选

后窖内全手工筛选

再经去梗处理

100%原生酵母发酵

传统发酵工艺酿造

酒精发酵前期轻微淋皮处理

26摄氏度恒温控制发酵

一个月长时间浸渍发酵

酒精发酵结束后，葡萄汁直接入橡木桶进行苹果酸-乳酸发酵

Ageing

经6个月酒龄白葡萄酒桶一年橡木桶陈酿

获奖信息

Bettane & Dessauve 2019 - page 602

14.5/20



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



获奖信息

Andreas Larsson - Blind tasting
90/100

Jancis Robinson 08/03/2018
16.5 / 20 Really intense! ...