



# CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## 色列斯

这款色列斯桃红拥有淡粉色的颜色，还有粉色花瓣的光晕。开瓶后，果味酒香宜人，有芒果、西柚热带水果以及香料的辛香。入口口感圆润，平衡感极佳，回味是白色果肉的果香，然后是薄荷的清爽以及桂皮的香气。这是一款非常爽口的法定原产地桃红葡萄酒，有复杂的香气和集中的口感。不仅是一款非常适合夏天的美酒，而且全年也都可以饮用。一定要尝尝看！

### TECHNICAL SHEET

Appellation  
朗格多克法定原产地

Vintage  
2018

Varieties  
神索 50%  
歌海娜 30%  
慕合怀特 20%

Alcohol  
12.5% vol

Terroir  
钙质粘土土质  
地中海气候：  
- 日照充足  
- 降雨量少  
- 夏天干燥，冬天温和

Vinification  
葡萄的采摘时机非常讲究，要寻找到最佳平衡  
- 神索和慕合怀特采摘标准是它们的酸度  
- 歌海娜则需要完美成熟度  
发酵前经去梗处理  
2小时15摄氏度浸渍  
酒精发酵前加入精细酒泥  
16摄氏度恒温控制发酵  
未经过苹果酸-乳酸发酵