



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



卡拉马尼

奥克语为 « 大岩石 » 之意

这款名产地卡拉马尼干红为深紫红红，酒体通透纯净。开瓶后，酒香浓郁：成熟水果的果香伴着雨后森林的落叶。入口口感清新平衡，单宁丝滑有致。回香时，如同每个年份，我们能感受到松露、摩卡以及巧克力的甜香。果香表现也很突出，有蓝莓、黑加仑和桑葚的果香。尾香的表现也很精彩，清新的口感绵绵悠长。这片产区是酿酒师们的天堂，只要用心聆听大自然，就会有意想不到的收获。

TECHNICAL SHEET

Appellation

鲁西荣丘村庄级法定原产地

Vintage

2016

Varieties

西拉 40%

佳丽酿 30%

歌海娜 30%

Production

2500 升/公顷

Alcohol

14% vol

Terroir

片麻岩以及花岗岩风化粗沙土质

葡萄园海拔为242米

葡萄园管理为有机栽种模式

Vinification

全手工采摘

经手工窖内筛选

后经去梗处理，未做破皮处理

传统发酵工艺酿造

酒精发酵过程中有两次氧化淋汁

三个星期浸渍发酵

后进行混酿配比

Ageing

经12个月法国橡木桶（白葡萄酒1年桶）陈酿