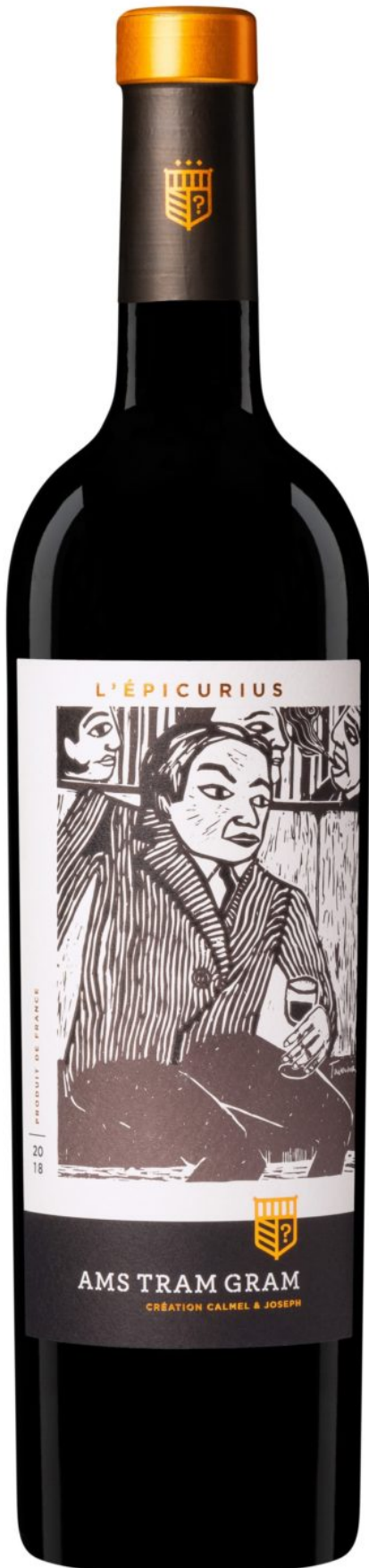




CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



伊壁鸠鲁

伊壁鸠鲁干红酒体明亮，为深紫红色。酒香很浓烈，热带水果的香气归功于小维多，而马尔贝克则带来了更多的香料的辛香。这样的果香与辛香搭配，再加上烘烤的气味，使得这款干红更加讨喜。入口口感圆润迷人，平衡有致。热带水果的香气，如石榴，紫罗兰的香味，再加上甘草、李子和金黄烟草的香气各自谱写着它们的乐章。这样的配比很有意思，非常规却很迷人。一定要尝尝！

TECHNICAL SHEET

Appellation
克地区葡萄酒

Vintage
2018

Varieties
小维多 60%
马尔贝克 40%

Production
5000 升/公顷

Alcohol
14% vol

Terroir
钙质粘土土质
地中海气候
马尔贝克受利幕产区大陆性气候影响
小维多靠近地中海沿岸产区

Vinification
传统工艺酿造
葡萄经去梗处理
40%经破皮处理
发酵期间，每天10分钟淋皮处理
25-28摄氏度恒温控制发酵
3个星期长时间浸渍发酵
澄清后进行苹果酸-乳酸发酵

Ageing
两年橡木桶3个月陈酿