



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



白庄 霞多丽

这款白庄霞多丽单一葡萄品种干白酒体呈浅黄色且晶莹透亮。2018年份相较于往年更加潮湿。开瓶后，酒香依然非常浓郁：杏和桃的香气占了主导，且伴有茴香的清香。非常典型的白庄霞多丽的特质。浅浅的香草与椰香相伴余香。入口口感清爽平衡，归功于酿酒师的混酿技艺：集清爽、果香与热情为一体。芒果等热带水果，抑或柑橘类水果与橡木桶的烘烤香气相得益彰。结尾处，诱人的碘香为酒体带来了更多饱满的气质。表现一如既往，细腻高雅又不失清新的口感依然是它动人的标识。18年份则多了几分爽脆。

TECHNICAL SHEET

Appellation

奥克地区葡萄酒

Vintage

2018

Varieties

霞多丽 100%

Alcohol

13.5% vol

Terroir

火山岩土质

地中海气候

葡萄园管理采用合理栽种模式

人工犁地，不使用除草剂

低位剪枝以控制产量，确保葡萄成熟

Vinification

葡萄夜间采摘

分阶段两种成熟度分别采摘：

两次采摘时间相隔15天左右

后经过除梗处理

5摄氏度4小时低温浸泡萃取

15摄氏度恒温酒渣浸泡发酵酿制

发酵结束后混合酿制

未经苹果酸-乳酸二次发酵

Ageing

部分酒液经法国橡木桶3个月陈酿

后经与其余酒液混酿装瓶