



# CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## 白庄 黑皮诺

这款2018年份白庄黑皮诺单一葡萄品种干红呈车厘子红，酒体晶莹剔透。开瓶后果香浓郁，层次丰富且表现力强。车厘子、石榴、红醋栗与草莓酱的果香，混合着皮革与香料。入口口感清新平衡，单宁丝滑有质感。优雅的清新鲜感使得回味绵长。入口口感丰富，回味时柑橘类水果与胡椒的香气相得益彰。地中海清爽风土下赋予了北方葡萄品种另一种迷人的表现。

### TECHNICAL SHEET

Appellation  
奥克地区葡萄酒

Vintage  
2018

Varieties  
黑皮诺 100%

Alcohol  
13% vol

Terroir  
含铁量丰富的红色（20%）、白色和灰色钙质粘土，  
地表有一层薄沙土  
利慕河谷高地250米海拔：  
产区早晚温差大，利于黑皮诺葡萄成熟以及清新口感的保持，是法国南部最适合种植黑皮诺的产区

Vinification  
葡萄手工采摘  
两种成熟度分别阶段性采摘：  
- 成熟季前采摘，为了保留葡萄酸度  
- 15天后第二次采摘高度成熟葡萄  
窖内人工筛选  
经过去梗处理  
22摄氏度恒温控制发酵  
酒精发酵期间每天一次踩皮处理  
3个礼拜长时间浸渍发酵  
发酵末期每日一次的淋皮处理  
静置处理后，经苹果酸-乳酸二次发酵

Ageing  
5个月混凝土酒桶陈酿  
经轻微过滤处理后装瓶