



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



老藤佳丽酿 布莱恩丘产区

这款卡莫&乔森系列老藤佳丽酿干红酒体呈深紫红色泽。2018年份春季多雨，紧接而来的夏季炎热干燥，8月15日的一场大暴雨来袭，所幸这个秋天非常干燥。我们的老藤佳丽酿成功抵抗了春天湿润条件下的病虫害，秋天收割自然也是满满的硕果。酒香十分浓郁，依然是那抹老藤的酒香：珊瑚花、果香、香料应有尽有。入口口感强劲，酒体平衡，单宁丝滑，结尾处清爽口感得益于佳丽酿果实的酸度。回味处，有李子、无花果、香料与地中海灌木的香气。绝对是款具有独特地中海特质的美酒。

TECHNICAL SHEET

Appellation

布莱恩丘地区葡萄酒

Vintage

2018

Varieties

佳丽酿 100%

Production

3000 升/公顷

Alcohol

14.5% vol

Terroir

土质为钙质粘土

1890年种植的老藤葡萄园 (129年)

葡萄藤为杯状剪枝管理

120多年来采用混合选择培育法管理葡萄园

Vinification

全手工精选采摘

葡萄经过除梗处理

葡萄未压皮直接入发酵罐

15天25°C-30°C 恒温酒精发酵

酒精发酵中段，进行了一次大换气处理

其余时间为每日5分钟的轻微淋皮

27天浸渍发酵

陈酿前倾析与澄清处理

经过苹果酸-乳酸二次发酵

Ageing

个月不锈钢酒槽陈酿