



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



米内瓦

这款卡莫乔·森系列米内瓦法定产区干红酒体呈深紫红色，并伴有紫罗兰色光晕。此款干红酒香浓郁，具有强烈的地中海灌木丛特征和雨后森林的气息。入口口感清新纯粹酒体厚重，收尾处口感圆润。第一口品回味时，成熟水果的果香、李子干、无花果干相得益彰，唇齿留芳。

TECHNICAL SHEET

Appellation

米内瓦法定原产地

Vintage

2011

Varieties

西拉 60 %

歌海娜 40 %

Production

2500 升/公顷

Alcohol

14.5%

Terroir

钙质粘土土质

葡萄田种植海拔为250米

葡萄园为合理栽培管理

葡萄园树龄分别为西拉30年、歌海娜60年

Vinification

全手工葡萄采摘

窖内手工筛选

后经过去梗处理

酿制方式为传统发酵法

人工干预少：

酒精发酵前期做轻微踩皮处理

27摄氏度恒温控制发酵

4个星期长时间浸渍发酵

后经苹果酸-乳酸二次发酵

Ageing

12个月精细酒泥混合陈酿

获奖信息

Guide Bettane & Dessauve 2015

14,5 / 20

Jancis Robinson

2013年7月3日JANCIS ROBINSON评分16/20



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



获奖信息

Decanter

2013年 « 品醇客 » 世界葡萄酒大赛 银奖

PRESS

Grape Observer - 16.03.2014 - 03/2014