



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



圣·希尼昂

这款卡莫·乔森系列圣·希尼昂法定产区干红酒体呈紫红色。头道香气以黑橄榄和黑橄榄酱为主导。摇晃酒杯后，樱桃和榅桲的果香相继而来。入口口感矿物质感强烈，并有海风的气息。单宁成熟圆润，口感雅致。收尾处酒香怡人，口感绝佳。这款圣·希尼昂法定产区干红葡萄酒可以窖藏5-10年。

TECHNICAL SHEET

Appellation

圣·希尼昂法定原产地

Vintage

2011

Varieties

西拉 60%

歌海娜 30%

佳丽酿 10%

Production

3500 升/公顷

Alcohol

13.5%

Terroir

葡萄园管理为有机种植模式

两种风土的混酿：

- 页岩土质 (45%)

位于圣·希尼昂镇，平均海拔100米；酸性土质赋予葡萄酒高雅细腻的口感，黑橄榄与地中海灌木丛的香气，酒品酸度较低。

- 钙质粘土土质 (55%)

位于阿西尼昂市镇，平均海拔250米；赋予酒品丰富的单宁与构架，酒体厚重，有黑色水果的香气。

Vinification

全手工葡萄采摘

后进行手工筛选

葡萄经去梗处理

混凝土酒槽传统发酵法酿制

100%原生酵母发酵

恒温控制酒精发酵：

西拉为25-30摄氏度恒温酿造，

歌海娜与佳丽酿为30摄氏度恒温酿造，

35天长时间浸渍发酵

苹果酸-乳酸二次发酵

Ageing

混凝土酒桶18个月陈酿



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



获奖信息

Guide Bettane & Dessauve 2015

15 / 20 - Coup de Coeur / Sélection Grand Vin Mercure 2015 /
Sélection vin excitant LR

Raymond Chan

17.5 / 20 - ****

Mundus Vini 2013

Silver Medal

Gilbert & Gaillard 2014

2014年《吉尔伯 & 盖拉德 葡萄酒指南》：金奖

Jancis Robinson

2013年7月红酒大师JANCIS ROBINSON品鉴：17/20

Decanter

2013年《品醇客》世界葡萄酒大赛：铜奖

PRESS

Dorothy Jacob's - Pop's W&S - 11/2014

Quentin Sadler - 11/2014

DRINKSBIZ - by Joelle Thomson (New Zeland) - June/July 2014 - 07/2014

The Wine Front - by Mike Bennie - 9th of June 2014 - 06/2014

Wine & Spirits USA - June 2014 - 06/2014

Wine Writers of NZ by Cameron Douglas - 24.05.2014 - 05/2014

Grape Observer - 17.03.2014 - 03/2014

Terroirist - 15.03.2014 - 03/2014

North Sydney Cellars by Julian Gutierrez - 21.02.2014 - 02/2014

Manchester Evening News (11/01/2014) - By Andy Cronshaw - 01/2014