



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红宝石色泽。香气浓郁，有樱桃，梅脯的果香。在杯中摇晃后，下层丛林和燧石的气息愈发明显。入口口感清新，中口感圆润，单宁丝滑雅致。口感末尾有黑橄榄果核的香气且香气持久。如果条件允许，建议饮用前一小时开瓶醒酒。最佳饮用温度为18至22摄氏度。

TECHNICAL SHEET

Appellation
布莱恩丘地区葡萄酒

Vintage
2011

Varieties
佳丽酿 100%

Production
3500 升/公顷

Alcohol
14.5%

Terroir
土质为钙质粘土
1890年种植的老藤葡萄园（124年）
葡萄藤为杯状剪枝管理
60年以来混合选择培育

Vinification
全手工精选采摘
葡萄经过除梗处理
15天25°C 到30°C 恒温酒精发酵
30天浸渍发酵
苹果酸-乳酸二次发酵
陈酿前倾析与澄清处理

Ageing
18个月不锈钢槽陈酿

获奖信息

Bettane & Dessauve 2014
2014年《Bettane&Dessauve葡萄酒年鉴》评分：14.5/20

Jancis Robinson
2013年7月红酒大师JANCIS ROBINSON品鉴评分：17.5/20

Concours national – IGP France 2012



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



2012年法国地区酒(IGP) 大赛：金奖

Guide rouge – RVF
13,5/20

International Wine Challenge
Silver Medal

Concours national – IGP France 2013
2013年法国地区酒(IGP) 大赛：金奖

Decanter
Bronze Medal

PRESS

jamie goode's wine blog - 01/2015

Terroirist - 15.03.2014 - 03/2014

Washington Post - Dave Mc Intyre - 01/2014