



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



白庄 霞多丽

这款2012年白庄霞多丽单一葡萄品种干白呈浅金黄色，并伴有鲜亮绿色光晕。酒香丰富细腻，以杏仁味和白色花香为主导，还有浅浅的大料的辛香。入口后，酒体丰富口感圆润，结构感强。在口中稍停片刻，橡木桶陈酿后的圆润口感悄然而至。回味时有金雀花香袭来，结尾处怡人的矿物感夹杂着细细的苦涩，让人心旷神怡。

TECHNICAL SHEET

Appellation

奥克地区葡萄酒

Vintage

2012

Varieties

霞多丽 100%

Production

6000 升/公顷

Alcohol

13.5%

Terroir

火山灰土质

地中海气候

葡萄园管理采用合理栽种模式

人工犁地，不使用除草剂

低位剪枝以控制产量，确保葡萄成熟

Vinification

葡萄夜间采摘

两种成熟度分别阶段性采摘：

- 8月底采摘，为了保留葡萄酸度

- 15天后第二次采摘高度成熟葡萄

后经过除梗处理

5摄氏度4小时低温浸泡萃取

2种不同成熟度的葡萄分别酿制：

- 低成熟度葡萄13-14摄氏度恒温发酵，未经酒渣浸泡酿制

- 高成熟度葡萄16-17摄氏度恒温发酵，经酒渣浸泡酿制

发酵结束后混合酿制

未经苹果酸-乳酸二次发酵

Ageing

5个月不锈钢酒桶陈酿

30%经法国橡木一年桶3个月陈酿

获奖信息



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



WINE ALIGN (LCBO) Canada Ontario
Gold Medal

Guide Hachette 2014
page 1228

Bettane & Dessauve 2014
14/20 : Nez fruits blancs, miellé et fumé, bouche généreuse ...
vraiment agréable

Jancis Robinson
2013年7月JANCIS ROBINSON品鉴评分：16.5/20

Chardonnay du Monde 2013
2013年世界霞多丽大奖：金奖 第5名

Decanter
Commended

International Wine Challenge 2013
Commended

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

PRESS

Natalie Mclean - 89/100 - 10/2014

Zoltan Szabo - 08/2014