

# 法国香卡隆桃红葡萄酒

产品名称	法国香卡隆桃红葡萄酒
公司名称	昆明安嘉泰商贸有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	云南省昆明市金缘山庄58幢42号
联系电话	5640374

## 产品详情

品牌：	香卡隆Vin de Pays(桃红)	商品条形码：	见瓶标	产品类别：	葡萄酒
葡萄酒类型：	甜红葡萄酒	卫生许可证：	见瓶标	产品标准号：	见瓶标
净重：	750 ( ml )	保质期：	10 ( 年 )	原料与配料：	50%神索 ( Cinsaut ) 50%歌海娜 ( Grenache )
酒精含量：	12 ( % )	葡萄汁含量：	100 ( % )	含糖量：	见瓶标 ( g )
生产厂家：	法国LGI公司(Languedoc Wines)	原产地：	法国	特产：	是
储藏方法：	见瓶标	生产日期：	见瓶标		

商品名称：香卡隆Vin de Pays(桃红)

酒庄：法国LGI公司(LanguedocWines)

产地：法国，埃罗省地区(Vin de Pays de l'Herault-France)

葡萄品种：50%神索 ( Cinsaut ) 50%歌海娜 ( Grenache )

酒精度：12%VOL

颜色：闪亮的珊瑚红色

气味：清新馥郁的水果气息，隐隐约约的花香暗藏，甜美成熟的红色浆果芬芳洋溢其中。

口感：结构均衡，活泼轻快的酸度带来甜美的余味。

食物搭配：夏日冷藏后单独品饮;与沙拉、海鲜和烧烤搭配亦相得益彰。

适应温度：12-14

### [商品详细介绍](#)

葡萄园面积：50公顷

产量：150,000瓶

土壤：淤泥，粘土

树龄：30到50年不等

产品描述：闪亮的珊瑚红色，清新馥郁的水果气息，隐隐约约的花香暗藏，之后甜美成熟的红色浆果芳香喷溢而出。果香浓厚，口感均衡，活泼轻快的酸度带来甜美的收结。

最佳饮用温度：12 -14

香卡隆桃红葡萄酒产于法国南部朗格多克区域，葡萄园位于黑山上的第一块斜坡，在贝奇耶和卡尔卡松两城之间。红色粘土和砾石土壤非常有利于排水，为葡萄的完美成熟创造了绝佳条件。该款酒精选神索和歌海娜葡萄酿制而成，贫瘠的土壤和约50年的老树，使得葡萄产量较低，水果芳香更为集中。

### 酿造工艺

夜晚低温时采摘，避免葡萄氧化。轻柔挤压和空气压榨后，取得葡萄汁。温控下发酵，随后是沉稳的沉淀过程。在酒罐中陈化，使得这两种葡萄美妙的水果特性得以完美保存。

### 获奖详情

香卡隆系列葡萄酒与纳尼庄园干红葡萄酒在得天独厚顶级佳酿2010精选葡萄酒评选活动中脱颖而出，一举夺得<得天独厚顶级佳酿精选300款>称号，并荣获<得天独厚顶级佳酿精选300款>标志。

2010年6月28日至30日，由法国国家农渔业局（FRANCE AGRIMER）联同法国食品协会发起的第一届“Finest Terroirs, Best C è pages Selection”得天独厚顶级佳酿2010精选葡萄酒评选活动于北京圆满落幕。此次活动参赛者仅限于中国大陆地区进口商，参赛的法国葡萄酒录取条件严格，由专业评委团以盲品的形式，从视觉、嗅觉、味觉、总体感觉方面进行评判，经由层层选拔，从各地进口商推荐的参赛样品酒中评选出300款高品质且价格合理的法国葡萄酒。

## 酒庄概述

法国L.G.I.公司创建于1999年，现今已分别在在法国奥德省(Aude)首府卡尔卡松、英国和中国设立了分公司及代表处，公司拥有一个活力十足敢于开拓进取的精英团队，致力于开拓经营葡萄酒出口市场；公司年产1600万瓶，拥有35万个利乐包葡萄酒出口市场的专家，经销网络遍布29个国家，实力强劲。

### 产区地理气候

#### 朗格多克·鲁西荣

朗格多克·鲁西荣位于法国南部地中海沿岸，全法国有三分之一葡萄园坐落在这个地区，面积有38万公顷，在法国十大葡萄酒产区中排第二位。20世纪80年代初，本地区还没有太好的酒产出，主要生产低档次的日常餐酒。随着葡萄园和酒厂不断发展进步，葡萄品种多元化，酿酒技术逐步提高，目前本产区AOC葡萄酒的产量不断上升，VDQS产品也日趋扩大。

据考证，早在公元前八世纪，希腊人就在这里开始种葡萄和酿酒了。在朗格多克·鲁西荣的科比埃法定产区内的葡萄藤，被认为是全法国历史最悠久的葡萄村。

#### 朗格多克Languedoc与鲁西荣Roussillon

法国南部地中海岸边的Languedoc与Roussillon两个产区是全世界面积最大的葡萄园，出产全国40%的葡萄酒。出产非常多样的各式葡萄酒，早期以出产日常的普通餐酒为主，所以留下只产低价葡萄酒的印象，事实上从60年代以来区内无论在品种,葡萄种植以及酿酒各方面都有惊人的进步。在这一广大区域内自然条件变化大，但整体而言属地中海型气候区，是全法国最炎热且最干燥的葡萄酒产区。

#### 朗格多克(Languedoc)

由于长远的葡萄酒传统,多元的天然条件以及繁多的品种,让朗格多克区出产各类多样的葡萄酒,目前仍以出产地区餐酒(Vins de pays)等级葡萄酒为主，但AOC等级日渐增加。

#### 鲁西荣(Roussillon)

靠近西班牙边境的Roussillon产区，位在比利牛斯山脚，地势较Languedoc高且崎岖。这里除了是全法国最重要的天然甜葡萄酒(VDN)的产区，同时也出产不错的干型葡萄酒“鲁西荣区(Cotes du Roussillon)”，以产红葡萄酒为主，但白葡萄酒和桃红葡萄酒也有生产。位于北部的“鲁西荣村庄区(C?tes du Roussillon Villages)”只产优质的红葡萄酒。本地的红酒颜色深丹宁强是主要特色，除了果香外，常有香料味。这里的

白葡萄酒不多,清新的酸度和清淡的口感是最大特点。与西班牙交界的“科利乌尔(Collioure)”产干型的红酒和桃红酒,颜色深,酒精强,口感颇为强劲厚实。

朗格多克-鲁西荣地区的葡萄酒,和谐,光照时间长,以西拉和歌海娜两种葡萄混合酿制而成。

地理:地中海沿岸平原,中央高原山脚下丘陵地。

气候:地中海气候,日照强,冬季温和,夏季炎热。

### 香卡隆首席酿酒师——萨巴特

萨巴特先生的家族属于第三代葡萄园种植者,在他的记忆里,充满了童年时期关于葡萄园的美好记忆。正是由于家族的影响,萨巴特在青年时期选择了朗格多克蒙皮立一所大学学习自然科学,专攻葡萄栽种和酿造,获得了农业学家工程师称号,并于1996年从朗格多克蒙皮立最著名的酿酒学院获得酿酒师文凭。

后来萨巴特又到法国南部一些小葡萄园进行实践,在这个过程中获得了丰富的经验,而后便在法国南部最大的葡萄酒咨询公司开始了他的葡萄酒事业。

1998年初,萨巴特成为中国北京历史最悠久、最著名的龙徽酿酒厂的首席酿酒师。在中国酿酒是一个很大的挑战,但同时让萨巴特有机会了解博大精深的中国文化。两年后,萨巴特进入以色列一家家族企业酿酒厂担任首席酿酒师,在这一阶段萨巴特的酿酒技术达到了更高的境界。

在中国的2年,萨巴特刻骨铭心,也对这个日新月异的国家刮目相看,刚刚开启的葡萄酒文化引领着中国这个巨大的消费体以惊人的速度迅速发展起来,这一切都令他念念不忘。2002年萨巴特决定回到中国,重新加入龙徽酿酒厂担任首席酿酒师和副总经理。也正是这段时期,他经历和见证了中国红酒市场的快速发展。对于中国的葡萄酒市场以及葡萄酒文化推广事业的前景,萨巴特充满了期待。朗格多克葡萄种植园的味道,在萨巴特的睡梦中无数次的出现,冥冥中他听到了血液里家族的召唤,骨子里渴望回归的念头一旦冒出来就再也压不下去了,2006年萨巴特终于回到了朗格多克。同年他进入法国南部一家领导法国酒出口的公司——LGI,负责亚洲市场销售,并成功地发展了亚洲及中国红酒市场。