

# 原装进口----法国威利红酒Vieux Chate

产品名称	原装进口----法国威利红酒Vieux Chate
公司名称	罗凯涛(个体经营)
价格	88.00/瓶
规格参数	品牌:威利 商品条形码:3xxxxx 卫生许可证:xxxxx
公司地址	中国 广东 珠海市香洲区 珠海市拱北
联系电话	86 0756 13680322005 13680322005

## 产品详情

品牌	威利	商品条形码	3xxxxx
卫生许可证	xxxxx	产品标准号	xxxxxxx
净重	750 ( ml )	保质期	15 ( 年 )
原料与配料	梅乐、赤霞珠	酒精含量	12.5 ( % )
葡萄汁含量	100 ( % )	含糖量	2-4 ( g )
生产厂家	威利庄	原产地	法国波尔多
储藏方法	低温	生产日期	2004

名称：法国威利红酒(vieux chateau renaissance)包装：12x750ml品种：梅乐、赤霞珠

产地：法国波尔多评分：0

年份：2004配菜：红肉，鸡肉或海鲜

简评：黑樱桃色精细且具高级黑加伦子香及适量的香子兰香味，酒质柔和且细致留香而优雅.

## 如何正确饮用红葡萄酒

一、开瓶前确定该瓶葡萄酒。点酒后,侍应生便会取出该支葡萄酒让你过目——侍应生不可在顾客未察看该瓶葡萄酒便开瓶。因为顾客可以：一、察看葡萄酒是否本人所点的酒。规矩是,如果你点了头示意侍应生可以开瓶,即使最后你发觉侍应生给错了酒你,你也不能反悔。二、观察葡萄酒的储藏状态,如酒塞有没有严重的凸上——这表示木塞得不到湿润,不能在涨大的情况下防止空气氧化葡萄酒,

如有这情况顾客可叫侍应生换另一瓶状态更好的。二、亲眼看着酒开瓶。当顾客示意接受该瓶葡萄酒后,侍应生应在顾客面前开酒,原因可能是防止餐厅方面混入较低档次的酒入瓶内。如果该瓶为白酒或香槟,侍应生应于开瓶前把酒放入冰桶内。如果顾客不知要冰多久,可请教侍应生——假如你对他有信心。三、让红酒「呼吸」及试酒。开瓶后,红酒应先「呼吸」空气一会,以让进行氧化作用,到达饮用阶段。经过「呼吸」的酒,侍应生会倒入约等于一小口份量的酒进顾客的酒杯。此时你要做的是「试酒」,试酒的过程应为:(一)、拿起盛着葡萄酒的酒杯,向外倾斜,首先看看酒是否有如木屑的东西,这些东西可能会影响酒的品质。再来看看酒的颜色。已成熟的酒(低下档的轻清型葡萄酒例外),外围酒边带褐黄色,而里面的酒色泽较深。未成熟(可储藏更久才饮用)的酒内外皆多呈紫红色。(二)、拿起酒杯,向内摇晃(右手者即逆时针,左手者即顺时针)。(三)、然后把酒向内倾斜,低头用鼻去嗅,味道香浓当是好征兆。(四)、呷一口酒,不要太多,也不要太少,转动舌头去体会,在餐厅用酒时,这时候是决定你是否接受此瓶酒的时候。处理不当的酒,可能带有霉腐味,这时你可以要求侍应生「退货」。试酒结果满意,顾客便示意侍应生可以继续倒酒了。如不满意,可对待应生表示不接受。这时,侍应生可能会自己也喝一点证实,如果酒真是有问题,高级西餐厅一般会收回该瓶酒。没那么高级的餐厅就可能……四、倒酒的技巧。试完酒后,如果接受,便可让侍应生倒酒,每次倒入的分量应为 1/3 杯——国内很多侍应生都会倒得过多。留意一点,倒酒时酒标 wine label 应面向顾客。为什么?因为倒完酒后,于瓶口的红酒可能会滴下来,酒标向上的话,酒滴只会滴落酒瓶的背面,不会弄花酒标,损害酒的欣赏价值。同样道理,每次向下倒酒后,不要直线向上拿起瓶,应一边轻微旋转酒瓶,一边提起酒瓶,这样,酒便不会沿着酒瓶滴下,因为已经均匀分布在酒瓶口的四周。