

# 贝雅瑞古堡干红葡萄酒 法国原装进口 红酒入门系列

产品名称	贝雅瑞古堡干红葡萄酒 法国原装进口 红酒入门系列
公司名称	无锡可可布鲁国际贸易有限公司
价格	320.00/瓶
规格参数	品牌:贝雅瑞古堡干红葡萄酒 净重:750 ( ml ) 保质期:20 ( 年 )
公司地址	无锡市新区梅村工业园锡达路238号
联系电话	13961743586 15895301009

## 产品详情

品牌	贝雅瑞古堡干红葡萄酒	净重	750 ( ml )
保质期	20 ( 年 )	原料与配料	100%有机葡萄
酒精含量	13 ( % )	葡萄汁含量	100 ( % )
含糖量	0 ( g )	生产厂家	贝雅瑞古堡
原产地	法国	特产	是
储藏方法	卧放或倒放	生产日期	2008

château peyrarey aoc bordeaux 2008

贝雅瑞古堡干红葡萄酒

750mlrmb328

since 1617, the guillot family has been devoted to produce great bordeaux wines in the entre-deux-mers region. the chateau peyrarey 2008, is a 60% merlot and 40% cabernet sauvignon with a clear red colour, a nice clean nose and a rounded palate with notes of blackcurrant.

自1617年起，贝雅瑞家族专门在昂特尔德-默斯地区酿造波尔多佳酿。贝雅瑞古堡干红葡萄酒，由60%梅洛和40%赤霞珠酿制，酒体呈现清澈的红色，带有干净透彻的黑加仑果香，口感圆润。

### 红酒知识

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,可对侍应生表示不接受。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。]酒标就像是酒的身份证,包含了许多相关讯息。解读一瓶葡萄酒的标签,就等于未尝其风味前,便已对其背景有了基本认识。各葡萄酒产区酒标所标示的内容并不尽相同,但基本上有产地、葡萄品种、年份、装瓶地、分级等要项。有关产地的标示,是越精确的品质越好,有些国家的酒标上甚至会详细标示出葡萄园、村庄、区域,以保证葡萄酒的品质。有时葡萄品种与产地名称会同时出现在标签上,因此可由葡萄品种来推断葡萄酒的好坏。另外,葡萄酒的年份也相当重要,它不仅代表了一瓶葡萄酒的酒龄,也是品质良莠的依据,因为年份所指的是葡萄的收获年,不同年份的葡萄成熟度会有差异而且年份收获的好坏也会影响葡萄酒的寿命。装瓶则分为产地装瓶与酒商装瓶,产地装瓶的葡萄酒通常有较好的品质保证,因为酒农对自己的佳酿会特别用心地照顾与呵护。不过这并不代表酒商装瓶的产品较差,只要是有信誉的酒商,也会有好的产品。至于等级分法,各国甚至各产区皆有不同的分级系统,如法国的a.o.c.、v.d.q.s.,德国的q.b.、q.m.p.,意大利的d.o.c.、d.o.g.g等,各有其分级制度,相当复杂而专业。除了上述的基本认知外,酒标上通常还会有酒精含量、甜度、检定号码,及酒章、商标、优良商品凭证等讯息。先从酒标说起:『酒标』如何认酒呢?先学看酒瓶上的标签吧。葡萄酒的卷标又称为『etiquette』(法文,意为许可证),如同人们的履历表一样。正如在懂得葡萄酒的人们之间,流传着『只要看了卷标,就知道它的味道了』一般,卷标上确实透露着关于葡萄酒味道(特色)的讯息。一般卷标上通常会标示:葡萄收成的年份、葡萄酒的酒名(以产地或酒园名(chateau)命名)、生产国或生产地、庄园地名的名称、生产者(造酒者)名、容量、酒精浓度...等。卷标依设计者的设计,有各种不同的样式,所以数据所书写的位置也不同。收成年 该年的天候会影响葡萄收成的品质,产区 一瓶葡萄酒的好坏决定于产地的地质状况,a.o.c 指定优良产区a.o.c.法定名称,城堡内装酒 mis enbottle au chateau,酿酒师签名 对酒品质有更一层的保证appellation controlee 原产地地区管理证明,通常会在这两个字中加进地名,即原产地名(经常定为aoc酒产地的地域名)。举例:appellation bordeaux controlee或appellation margaux controlee,就是表示波尔多地方,玛哥地方的aoc酒。mis en bouteille 解"装瓶"这意,bouteille的后面接酒庄、酒商或公司名、生产者原装、酒窖等字。在酒庄装瓶的葡萄酒品质最佳,称为"酒庄原装酒"。negociant 葡萄酒的仲介商,亦即"酒商"。酒商会和葡萄酒栽种者订合约购买葡萄酒,然后原酒或是另行调配装瓶后出售。英文称酒商为shipper grand cru classe 优秀葡萄酒的分级。波尔多地方的梅铎地区、格雷夫地区、圣爱美浓地区、索甸地区、出产有加酒庄名的葡萄酒,并经认定的优秀葡萄酒会标示grand cru classe。aoc标示生产地的范围愈小,等级愈高。法国的葡萄酒,除了阿尔萨斯之外,都是以产地名作为葡萄酒名。而标示生产地名的范围愈小,等级愈高。例如同样是aoc等级的葡萄酒,标示地区名如梅铎区,比标示地方波尔多的更高级。又如有村名的葡萄酒则又高一级;若然是波尔多的再加上酒庄名称的,亦愈加高级。除了酒庄名以外又加上grand cru制分级标示的话,便是最高级的葡萄

酒了。『法国葡萄酒依据葡萄酒法及其品质而分成以下几种』a.o.c. wine是指定优良产区酒为名之葡萄酒的通称，这种酒对于原产地(地区、村、葡萄园等)有很详细的限定，指定区域大约有四百处。其标示方式如appellation romaneee conti controlee，于appellation与controlee之间的romaneee conti则是酒园名称。vin de pays(地区餐酒)是在指定产地酿造的上好指定葡萄酒，暂时不会升格为aoc酒。其限制较a.o.c.所规定的少，价格也比较合理，找找看，也许能够找到品质相当不错的酒喔！vin de table(日常餐酒，又分三级)1, vin de table francais (高级，只混合法国产的葡萄) 2, melange de vins de differentspays de communaute europeenne (中级，混合欧联诸国生产的葡萄酒) 3, vin otenu en france a partir deraisins reolten (低级，不限定葡萄品种，在法国国内酿造者)美味与否全凭生产者的巧手，无等级之分。『如何保存酒』保存葡萄酒最忌讳的是温度的强烈变化，如果你在店家购买的时候是处于常温之下，则在家里只要保存于常温之下即可。你若想饮用冰镇过的葡萄酒于饮用前冰冻即可。如果你将葡萄酒储存于冰箱中，只适合存放于温度变化较小的蔬菜室内。最理想与长期的储存环境是温度约在摄氏12~14度间保持恒温，湿度在65%~80%间，保持黑暗，一般酒都放置于地下室。保持干净，以免其它异味渗入酒内。『醒酒』由于红酒被喻为有生命力的液体，是由于红酒当中含有丹宁酸(tannic acid)的成分，丹宁酸跟空气接触之后所产生的变化是非常丰富的。而要分辨一瓶酒的变化最好的方式是开瓶后第一次倒2杯，而先饮用一杯，另一杯则放置至最后才饮用，就能很清楚的感觉出来。每一瓶酒的变化时间并不一样，也许在10分钟、也许半个小时、也许在两个小时后。如何去发觉酒的生命力就靠自己的感觉跟经验了。『过酒(decenting)』过酒的方式，是将葡萄酒倒入醒酒瓶(decenter)的动作称为过酒，但过酒的目的到底何在?其实有二，一是藉此将陈置多年的沉淀物去除。虽然喝下这些沉淀物并无任何大碍，但有损葡萄酒的风味，所以必须去除。另一则是使年份较少的葡萄酒将其原始的风味，从沉睡中苏醒过来。因为葡萄酒会因过酒的动作而有机会与空气接触，此时沉睡中的葡萄酒将立刻芳香四溢，味道也变的圆润了。『品酒步骤』1. 观其色泽--将酒道在高脚杯中，握着杯脚，看其色泽。2. 闻其香味--轻摇酒杯让香气释放出来，闻其散发的香味。3. 品尝--啜饮一小口，让酒在舌尖溶动，感觉其味道及酸甜度。波尔多的红酒在众多的红酒中独钟法国红酒原因是 法国不但是全世界酿造最多种葡萄酒的国家，也是生产了无数闻名于世的高级葡萄酒的国家，其口味种类极富变化，故其被美誉为『葡萄王国』，法国生产的红酒有六大生产地包括 波尔多(bordeaux)、布跟地(burgundy)、香槟(champagne)以及阿尔萨斯(alsace)、罗瓦河谷(loire valley)、隆河谷地(cotes du phone)等其中又以气候温和土壤富含铁质的波尔多产地最具代表。法国波尔多市外围又细分几个产区全都分布于纪隆德河(estuaire de lagironde)流域，不但产量大且生产许多品质优良的红酒，被喻为『世界的葡萄酒宝库』，其中有最出名的五大产区不可不知，这些产区约有九千多家酒庄，其中又以最有名的五大酒庄闻名于世。法国五大葡萄酒产区产区介绍(根据 1855 年上好波尔多葡萄酒分等系统)梅铎 (m é doc) 32,110英亩 (只生产红酒)庞马鲁 (pomerol) 1,803英亩 (只生产红酒)圣达美莉安 (st- é milion) 12,676英亩 (只生产红酒)格拉夫 (graves) 5,992英亩 (生产红酒和不甜白酒)苏玳 (sauternes) 3,499英亩 (只生产甜白酒)法国五大名酒庄chateau margaux (位于梅铎区)chateau latour (位于梅铎区)chateau mouton-rothschild (位于梅铎产区)chateau lafite-rothschild (位于梅铎产区)chateau haut-brion (位于格拉夫产区)梅铎(m é doc)梅铎克是波尔多红酒代表产地，生产全世界最高级葡萄酒，上梅铎(haut-m é doc)位梅铎南部红酒产区；包含几个非常著名的乡社(commune)产区如圣达士蒂(st-est é phe)，宝雅克村(pauillac)，玛歌(margaux)等，不少世界闻名的酒庄就位于这些乡社内，特别是宝雅克村及玛歌村，酒价曾高达数千美元，此区内大约有七十多个村庄，另较有名的村庄有圣朱利安村(st-julien)及圣达士蒂村(saint-est é phe)，此区内的特级酒庄有六十一个，其中有四个被排名于五大酒庄内。波尔多区最具代表的五大产区以及上梅铎的六个重要的次产区,由北至南为：圣达士蒂 (st-est é phe) 2,875英亩宝雅克 (pauillac) 2,667英亩圣朱利安 (st-julien) 2,084英亩利斯塔克 (listrac) 1,531英亩慕里斯 (moulis) 1,185英亩玛歌 (margaux) 3,067英亩庞马赫鲁 (pomerol)本区是波尔多生产红酒上好产区中面积最小的，它的产酒量只有st-emilion产量的15%，导致酒不但罕见且昂贵，虽没正式分等系统，此区特级酒庄大约有十三家，但一直未有完整法定分级制度将它列出，其中p é trus酒庄一直被视为第一特级酒庄。圣达美莉安(st-emilion)本区产酒量约等于整个梅铎产区的三分之二，也是法国最美的村庄之一，正式分等系统要比梅铎晚一世纪,到1954年才正是分级并于1986年修订，其中的ausone级ch执行-blanc酒装在premiers grand crus分集中享有特殊地位，以下共有十二个可比美梅铎列级酒庄的顶级一级酒庄和大约七十多个顶级酒庄。格拉夫(graves)自1987年起位于北部较好的产区被划分为另一法定产区，称为p essacleognan。最著名酒庄为chateau haut-brion(在1855年分等系统中已见过)，1959年分等中其它产良质格拉夫红酒约有十二家酒庄。『勃根地第地区』：本区约有一千八百处酒园，本区由南至北依序可再划分六个产区：莎布里(chablis)、夜坡(cote de nuits)、邦内坡(cote de beaune)、莎隆内坡(cote de chalonnaise)、马孔内(maconnais)、薄酒莱(beaujolais)-----勃根地六区中最精华的一区乃夜坡与邦邦内坡所构成的『黄金

坡』(cote d'or)，前者以红酒著称，后者则以白酒为尊。该地区的沃恩·罗曼尼(vosne-romanee)酒村中的『罗曼尼·康帝』酒园(domaine de la romanee conti, drc)所酿产的『罗曼尼·康帝』(la romanee conti)位居红酒首席。『波尔多地区』：仅仅以法国波尔多地区一地而言，酒园(堡)已超过九千多座的。该地区的五大产酒区有：梅铎(medoc)、柏美洛(pomerol)、圣特美隆(st.emilion)、格拉芙(graves)、苏岱(sauternes)。梅铎(medoc)可以说是最重要的一区，仅生产红酒。梅铎(medoc)又可细分为四个小酒区，由北至南依序为圣特夫塔夫(st-estephe)、波仪亚克(pauillac)、圣朱利安(st.julien)与玛哥(margaux)。其中波仪亚克区(pauillac)内的三大名酒chateau mouton rothschild(木桐·罗吉德堡)、chateau lafite-rothschild(拉费堡)、chateau latour(拉图堡)，犹如三颗钻石使得波仪亚克(pauillac)简直变成波尔多的代表了。柏美洛(pomerol)该区产地约只占波尔多的百分之三左右，真是『物以稀为贵』。如果说『红酒巨钻』是罗曼尼·康帝，至于抢占第二宝座荣耀的应当属于法国波尔多的柏美洛(pomerol)地区的代表作『彼德绿堡』(chateau petrus)。圣特美隆(st.emilion)这也是一个名园辈出的产区，在上个世纪中叶以前，本地区的酒品质普遍不佳，甚至有『车夫之酒』的讥讽！名列等等的只有两家：欧颂堡(chateau ausone)与白马堡(chateau ch执行-blanc)。格拉芙(graves)：该地区的chateau haut brion(欧·布利昂堡)与chateaulatour(拉图堡)、chateau lafite-rothschild(拉费堡)、chateau margaux(玛哥堡)、，chateau mouton rothschild(木桐·罗吉德堡)、chateau haut brion(欧·布利昂堡)共享波尔多官方评鉴的一等顶级酒，也是波尔多地区的五大酒庄。『隆河坡地区(cotes du rhone)或称隆河地区』：与勃根地第、波尔多号称法国三大产酒区。整个隆河地区最珍贵的红酒，当推罗帝坡区的杜克酒(latur que)。

-----先说说品酒的五个基本步骤：颜色、摇晃、闻酒、品尝、回味。(一)颜色。想要看出葡萄酒的颜色，最好要有一个白色背景，并将酒杯放在它前面。当然颜色范围要看您品尝的是白葡萄酒(以下简称白酒)还是红酒而定。下面是两种酒的颜色：白酒有淡黄绿、稻草黄、金黄、金、暗金、马德拉酒色和棕色；红酒有紫、红宝石、药砖红、红棕、棕色。颜色会告诉您许多有关酒的事，例如白酒，当它们变老会加深颜色，相反地，红酒则会失去色泽。(二)摇晃。为什么要晃酒？为了让氧气进入酒内。我不确定你准确好了没有，不过我可以很直接地告诉您：摇晃会使酯、醚和乙醛释放出来，并和氧气使酒产生香气。(三)闻酒。现在您已经摇晃使香气释放出来，酒闻起来像什么呢？它有那种形态的nose，"nose"为品酒人通常用事业形容酒综合气味的字。精确地指出酒的nose其后意义是让您能辨认出酒某些特性。(四)品尝。对大部分人来说，品酒指的是啜一口酒并快速吞下去。但这不叫品酒。品酒是一件用味蕾去从事的事情。记得它布满您口腔四周；舌头两侧、舌背、舌尖，并延伸到喉头底部。您如果像大部分人一样牛饮葡萄酒的话，就忽略掉所有重要的品尝味蕾了。葡萄酒业有种古老的廉洁："买酒用苹果，卖酒用乳酪"。苹果会把葡萄酒中缺陷呈现出来，乳酪则有使葡萄酒气味变柔顺的倾向，留下使您更觉愉快的品尝滋味。(五)回味。当您有个机会品尝过葡萄酒后，好好坐着一会儿并回味所品的酒。想想看您方才的体验再问问您自个儿下面问题以协助您加深印象。酒是否：清淡，中度浓郁，或浓郁？白酒：酸度如何？极少，正好，或太酸？红酒：单宁太强或太涩？令人感到愉快吗？或没有单宁了？余味持续多久？最重要是您喜不喜欢这瓶酒？价钱值得吗？此处又衍生出另一个重点。当您品尝一种酒后第一件事是您是否喜欢它，它是您想要的酒吗？-----

-----再来说说传统的品酒知识。第一步：酒温 冰镇后红酒味道较涩传统上，饮用红酒的温度是清凉室温，18至21摄氏度之间，在这温度下，各种年份的红酒都在最佳状态下。一瓶经过冰镇的红酒，比清凉室温下的红酒丹宁特性会更为显著，因而味道较涩。第二步：醒酒 红酒充分氧化后才够香一瓶佳酿通常是尘封多年的，刚刚打开时会有异味出现，这时就需要"唤醒"这支酒，在将酒倒入精美的醒酒器后稍待十分钟，酒的异味散去，醒酒器一般要求让酒和空气的接触面最大，红酒充分氧化之后，浓郁的香味就流露出来了。第三步：观酒 陈年佳酿的酒边呈棕色红酒的那种红色足以撩人心扉，红酒斟酒时以酒杯横置，酒不溢出为基本要求。在光线充足的情况下将红酒杯横置在白纸上，观看红酒的边缘就能判断出酒的年龄。层次分明者多是新酒，颜色均匀的是有点岁数了，如果微微呈棕色，那有可能碰到了一瓶陈年佳酿。第四步：饮酒 让它在口腔内多留片刻在酒入口之前，先深深在酒杯里嗅一下，此时已能领会到红酒的幽香，再吞入一口红酒，让红酒在口腔内多停留片刻，舌头上打两个滚，使感官充分体验红酒，最后全部咽下，一股幽香立即萦绕其中。第五步：酒序 先尝新酒再尝陈酒一次品酒聚会通常会品尝三支以上的红酒，以期达到对比的效果。喝酒时应按照新在先陈在后、淡在先浓在后的原则。-----

-----首先,好的红酒先从外观上看,色调越浅的越好.这和白葡萄酒相反.不能有沉淀物在里面.其沉淀物多为葡萄的外皮,不好.其次,好红酒入杯后慢慢摇动,在杯壁会有少许红酒,我们称为挂

杯.三,红酒需用专门的弧型杯,在鼻前慢慢晃动,酒香会随杯壁往上,慢慢入鼻.这时就已经开始品红酒了.四,红酒入口后,先用舌尖品,好的是酸中带甜,少苦味.五,再用舌头把红酒挤向口的二侧,用舌头的二侧品味,这时候,酒的味道就更能显露.顺便提一下法国廊酒 benedictine d · o · m一种琥珀色的法国香草甜酒,香气和口味都很好,还具有消除疲劳和健胃的功效(最主要还是有助消化),经销商还说有养颜美容的功效(对这点我很怀疑)。其制法大概是以柠檬皮、小豆蔻、牛膝草、白苦艾、薄荷、百里香、肉桂、肉豆蔻、丁香、山金车等各种药味香料腌制而成。就是度数高些40度,应该算是烈酒(这也是我怀疑它能美容的原因)。这种酒是十六世纪初,天主教的班尼狄克汀(benedictine)派修道士bernado vincelli所创制。因为他是那么虔诚,所以就用d · o · m(献给至高无上的主)这个敬语来作为酒的商标。-----

-----补充一下,不同的葡萄酒适宜的饮酒温度有所不同。干白葡萄酒 8-10 ° c半干白葡萄酒 8-12 ° c半甜/甜型葡萄酒 10-12 ° c干红葡萄酒 16-22 ° c半干红葡萄酒 16-18 ° c半甜/甜型葡萄酒 14-16 ° c白兰地酒 15 ° c以下起泡葡萄酒(即香槟) 10 ° c以下以上温度仅供参考,饮酒温度不等于品尝温度,如甜型葡萄酒可能要温度更低些,才能品尝出甜味;而白兰地酒,则要用手掌握杯来使酒温升到室温的程度,才是最佳品尝温度等,应视情况灵活运用。-----

-----一瓶葡萄酒放入冰箱后,经过1小时,酒温便会下降10 ° c,一般只要将红葡萄酒放入冰箱1小时,酒温就会降至20 ° c以下。假如忘记了红葡萄酒在电冰箱内存放了多久,也不用担心,只要将红葡萄酒取出,开启并倒入杯中,隔30分钟左右,该红葡萄酒的温度便约为20 ° c,即我们所指的"室温"。白葡萄酒放入电冰箱中2小时或装有冰水的酒桶中20分钟便足够。在我博客有你想要的产品