

珀蒂-图阿尔古堡桃红起泡葡萄酒

产品名称	珀蒂-图阿尔古堡桃红起泡葡萄酒
公司名称	无锡可可布鲁国际贸易有限公司
价格	650.00/瓶
规格参数	品牌:珀蒂-图阿尔古堡桃红起泡葡萄酒 净重:750 (ml) 保质期:5 (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	珀蒂-图阿尔古堡桃红起泡葡萄酒	净重	750 (ml)
保质期	5 (年)	原料与配料	100%有机葡萄
酒精含量	12.5 (%)	葡萄汁含量	100 (%)
含糖量	0 (g)	生产厂家	珀蒂-图阿尔古堡
原产地	法国	特产	是
储藏方法	5-20度 卧放或倒放，避光	生产日期	2008年3月10号

du petit-thouars ros é

aoc cr é mant de loire

珀蒂-图阿尔古堡桃红起泡葡萄酒

750mlrmb668

carrying on a family tradition that goes back to 1636, ch â teau du petit thouars, located in the heart of the loirevalley, presents this 100% cabernet franc sparkling wine made from handpicked grapes following the “ methode traditionnelle ”

珀蒂-图阿尔古堡酒庄，其家族酿酒传统可以追溯到1636年，坐落于罗瓦河谷的中心地带。这款桃红气泡酒由100%的品丽珠酿制，纯手工采摘，沿袭“传统酿造工艺”制作。

du petit-thouars blanc

aoc cr é mant de loire

珀蒂-图阿尔古堡白起泡葡萄酒

750mlrmb668

carrying on a family tradition that goes back to 1636, ch â teau du petit thouars, located in the heart of the loire valley, presents this 100% cabernet franc “ blanc de noir ” sparkling wine made from handpicked grapes following the “ methode traditionnelle ”

珀蒂-图阿尔古堡酒庄，其家族酿酒传统可以追溯到1636年，坐落于罗瓦河谷的中心地带。丽珠酿制，纯手工采摘，沿袭“传统酿造工艺”制作。

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 reelten（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。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 la

gironde)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 d oc) 位于梅铎南部红酒产区；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 pessac leognan。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 chalonaise)、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.e

milion)、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) 简直变成波尔多地区的代表了。

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 a 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 chateau latour (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 (la turque)。-----

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两三支以上的红酒，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