

# 绍兴黄酒、花雕酒、青瓷坛百年雕王

产品名称	绍兴黄酒、花雕酒、青瓷坛百年雕王
公司名称	绍兴市百年酒业有限公司
价格	380.00/箱
规格参数	品牌:百年酒业 净重:1250 ( ml )
公司地址	中国 浙江 绍兴市 解放南路620号
联系电话	86 0575 85852437 13676885203

## 产品详情

品牌	百年酒业	净重	1250 ( ml )
卫生许可证	( 浙 ) 卫食证字 ( 2009 ) 第330602200226	保质期	3 ( 年 )
原料与配料	鉴湖水、糯米、小麦、焦糖色	生产厂家	绍兴市百年酒业有限公司
原产地	中国绍兴市	特产	是
储藏方法	避光、避热、	等级	一级品
规格	1250mlx6坛	生产日期	2011年

### “绍兴百年酒业”花雕酒

黄酒，又称花雕酒、加饭酒、老酒。原产地：中国绍兴，是世界三大古酒之一，有2500多年历史。它以当地的鉴湖水加上传承千年的酿酒技艺精心酿造而成，深受人们的喜爱，被奉为北京国家钓鱼台宾馆和人民大会堂国宴专用酒。

绍兴市百年酒业有限公司座落在中国黄酒之乡——绍兴市，是国家黄酒产品的原产地保护地。公司是一家集产品开发、设计、生产和销售于一体的企业，公司定牌开发生产的百年酒业花雕酒系列产品，由国家级黄酒评委精心挖掘古代越国文化，以绍兴当地自然环境的鉴湖水，选用优质糯米，加上传承千年的酿酒技艺，手工精心酿造的一级花雕酒，酒质味甘、色清、气香、力醇，是既有营养又爽口的滋养美酒。是现代餐桌上的美酒，更是现代人宴请宾客和馈赠好友的上等佳酿。公司是浙江古越龙山绍兴酒的专营企业，负责经销的古越龙山花雕酒系列产品，是中国名牌产品和中国驰名商标产品。百年花雕酒，三千年传承。本公司在销售上配有现代的管理模式，可实现生产、销售、运输和售后服务一条龙服务，让客户买得放心、舒心、安心。竭诚欢迎客户来企业实地考察！

百年酒业公司定牌生产的：

百年雕王酒，源自2500多年前吴越争霸，越王勾践挥师伐吴，率将士出征前所饮用的出征酒；

20年、30年、50年商务政务用花雕酒，选用彩花金纹金字的高级景德镇瓷瓶和仿古红木盒包装，给人至尊身份的感受；

8年、10年、15年系列年份花雕酒，适合于大酒店招待宴客之首选；

3年、5年及陈年花雕/加饭酒，是适合普通消费者的经济类用酒。

以上各类型花雕酒系全手工精心酿造，有王者至尊，身份至高，档次至上之感。该酒综合了绍兴黄酒的四大代表：即元红酒之爽、加饭酒之香、善酿酒之醇和香雪酒之厚的优良特点，增加了浓度、甜度和香味，降低了酒精度，使它更符合了现代人的营养、低度、保健、时尚的需求，实乃为黄酒中的极品。

现经过本公司的工作努力，目前已成为市场成熟产品，产品在国内东、西、南、北均有客户，深得客户喜爱。为此，绍兴市百年酒业有限公司系列产品特诚征全国各地经销商加盟及连锁经营。

### 一、招商条件：

- 1、独立的法人资格，具有良好的商业信誉的经济实力；
- 2、有专业的餐饮用酒营销经验，并具备先进的经营思路；
- 3、有自己的终端销售网络和销售环境；
- 4、对我方产品及市场运作策略有很好的共识和合作热情；
- 5、取得骄人的业绩。

### 二、合作优势：

- 1、优异的产品地理优势。大家都知道，世界黄酒在中国，中国的黄酒在绍兴，已经深入人心。绍兴作为黄酒的源产地，这一地理品牌优势是任何地方都代替不了的，已经成为了黄酒业的第一品牌。
- 2、优质的产品质量。本公司所有产品都是严格按照国家标准进行生产的，都有严格的产品出厂检验程序。
- 3、强化的地域销售管理。每个网点城市只选一家为签定合作单位，不签第二家，保证签定单位的独家代理不受损害。
- 4、方便的运输配送。只要合作单位提出定货，我们将运用手中的运输配送网络，以最快和最好的服务将货物及时送至合作单位所在城市，满足市场需求。
- 5、丰厚的利润回收。产品利润的设计合理，各方亦有利可图，同时，给予代理方更灵活的操作空间和独立的营销权力，让各代理商稳操胜券。

### 三、合作程序：

- 1、双方意向交流，派代表进行洽谈，了解公司概况、产品和合作政策，达成初步意向。
- 2、考察磋商，进行实地了解和具体协商合作细节问题。

3、签约代理，本着自愿平等，互惠互利的原则，签定合作书，双方按条款行使权利和义务。

【黄酒的品饮之道】茶有茶道，酒亦有酒道。啤酒是动感的，适宜欢乐畅饮；白酒是豪爽的，适宜一小杯一小杯地干。而黄酒是温和的，宜慢慢品，方能品味出其曼妙滋味。在气温10 以下的季节，黄酒宜温着喝。一般绍兴当地黄酒加热方法是“串筒水烫”，妙不可言。将酒倒入串筒，然后放入沸水中水浴，使酒逐渐变温。一般加温至酒香四溢，入口温和舒适即可。加温后的黄酒即倒入锡壶，然后将酒倒入杯中，琥珀色的酒液在杯中荡漾，夹带着缕缕酒香，十分怡人。黄酒热热地喝下去，不光暖胃活血，其酒性散发得也快，身体比较舒服。盛夏季节，黄酒宜存放在3 左右冰箱内，冰镇饮用，酒量稍逊者可加冰块。琥珀色的黄酒与晶莹的冰块相映，赏心悦目，清爽且不易醉。细酌慢饮之酒，其下酒菜最好也是耐嚼滋味长的那种。如盐煮花生、茴香豆、豆腐干等。黄酒的最佳绝配当属大闸蟹，即古人所说的“持螯下酒”。大闸蟹味美，但性寒不能多吃。而黄酒性温，温寒相抵无疾患之虞，又黄酒最能去除腥味，食之更觉香美。邀三二知己，置四五小菜，与友人一道浅斟慢品黄酒，那是人生的一种至趣。当酒饮微醺时，人会逐渐放松下来，于是彼此就有了倾吐的欲望，有了抒发的躁动，有了了解勇气，有了探求的渴盼，人与人之间的距离近了，心灵的窗户一寸一寸地打开……

【喝黄酒五不宜】1、不宜空腹饮酒。人在饱腹时对酒精吸收慢，而空腹时吸收快，所以空着肚子喝酒易醉。一般有经验的人喝酒前总要先吃点食物垫垫底。2、不宜过量饮用黄酒口感温和，但切勿轻视他，因为喝醉后，后劲比较足。一般你白酒的酒量有半斤，喝黄酒千万别超过八两，这样比较好。而且适量常饮，对身体有益。3、不宜速饮喝黄酒宜慢慢地品，放宽节奏，从容心境，充分享受酒味，是真正的饮酒。绍兴酒富于营养，慢慢饮容易吸收，是一种好方式，也是一种好境界。4、不宜混饮各种不同的酒混合起来饮用，易醉，而且会产生副作用，引起胃不适和头痛等。5、不宜酒后洗澡酒后洗澡容易将体内贮存的葡萄糖消耗掉。而血糖含量大幅度下降，能导致体温急剧降低。严重的会引起休克。