

路易丹尼斯波尔多干红葡萄酒750ML红酒

产品名称	路易丹尼斯波尔多干红葡萄酒750ML红酒
公司名称	轩辕酒业批发有限公司
价格	45.00/瓶
规格参数	品牌:路易丹尼斯 净重:750 (ml) 保质期:10 (年)
公司地址	中国 福建 厦门市海沧区 沧林路都市恬园
联系电话	86 0592 6271722 13616010072

产品详情

品牌	路易丹尼斯	净重	750 (ml)
保质期	10 (年)	原料与配料	葡萄汁
酒精含量	12 (%)	葡萄汁含量	100 (%)
含糖量	无 (g)	生产厂家	河北昌黎卡斯特庄园
原产地	昌黎卡斯特	特产	是
储藏方法	阴凉干燥处		

本品选用法国波尔多地区优良名种酿酒葡萄赤霞珠为原料，采用法国最新工艺精酿，并经橡木桶陈酿数年而成，质量卓越。该酒呈深宝石红色，澄清透明，具有优雅的果香，醇厚协调，余味悠长，堪称葡萄酒中的珍品。

好的红葡萄酒，外观呈现一种凝重的深红色，晶莹透亮，犹如红宝石。打开瓶盖，酒香沁人心脾，啜一小口，细细品味，只觉醇厚宜人，满口溢香。缓缓咽下之后，更觉惬意异常，通体舒坦。实在是一种不可多得的享受。从医学的最新研究结果看，经常饮用红葡萄酒，起码有四大好处。

一瓶好葡萄酒，要看其年份、产区、葡萄树龄，也要看窖藏时间等方面。随着对葡萄酒鉴赏能力的不断提高，消费者的选择也越来越挑剔。一般认为选购一瓶好葡萄酒要看年份、产区、葡萄树龄，还是窖藏时间。而香港著名品酒专家黄雅历认为，一瓶好葡萄酒实际上是多方面因素的完美结合之作。只要记住这“六密码”，选好葡萄酒就不是难事了??

密码1：葡萄园区

葡萄对于环境非常敏感，即使是同一条河的两岸，所种植葡萄的品质也会因土壤、气候、光照方面的差别而有明显不同，这说明，葡萄园的微气候条件与土壤等因素对葡萄酒质量至关重要。

密码2：葡萄原料

这并不是说所有生长在最高级别葡萄园里的葡萄都能酿成“大师级”的葡萄酒，但一个好的葡萄生长年份对于酿造“大师级”的葡萄酒来说也至关重要。另外，“限产”也是确保葡萄品质的必要手段。为大师级葡萄酒提供原料的葡萄园区亩产量必须少于600公斤，葡萄才有可能达到含糖量不低于21度的最佳成熟度。

密码3：酿造工艺

葡萄采摘回来后被破碎，经过两三个月的发酵后成为“原酒”。来自中外的酿酒师在这一阶段将凭借对葡萄酒直觉的敏感和过人的天赋，对葡萄原酒进行各种理化指标及感官参数的测评。

密码4：橡木桶陈酿

葡萄酒需要在橡木桶里贮藏一段时间，以汲取橡木中的单宁酸等芳香物质，发生缓慢的氧化。大师级葡萄酒选用的法国著名橡木产区allier地区出产的小型橡木桶，比大桶更能增加酒与橡木的接触面积，令酒的风味更浓。另外，橡木桶的培烤程度还需与葡萄酒风味相适应，温度和湿度的精准控制及定期的品尝与分析也必不可少。

密码5：调配

酿酒师在这一阶段会选出品质最佳、最有潜力的原酒加以混合，让酒变得更加丰富多变。大师级葡萄酒的各项理化及感官指标必须让挑剔的酿酒师完全满意。

密码6：瓶贮

在缺少氧气的环境里，那些装瓶后的葡萄酒佼佼者们需要进行一定时间的瓶贮，在瓶里经受几年的寂寞，等候诸香平衡、馥郁、优雅的境界到来。到了那一天，一瓶经受得起六道关卡最高标准考验的好葡萄酒，才能进入“大师级”的殿堂。