

(超供应)拉菲2005葡萄酒

产品名称	(超供应)拉菲2005葡萄酒
公司名称	长沙市雨花区明旺酒业商行
价格	.00/个
规格参数	品牌:拉菲2005 原料与配料:葡萄汁 酒精含量:13(%)
公司地址	中国 湖南 长沙市 湖南长沙市左岸右岸2015室
联系电话	86 0731 82903169 13077330819

产品详情

品牌	拉菲2005	原料与配料	葡萄汁
酒精含量	13(%)	含糖量	4(g)
原产地	法国		

延伸阅读, 接触barons de rothschild (lafite)罗斯柴尔德拉菲堡

卓越, 激情, 和谐excellence, passion, harmony “在拉菲, 时间仿若静止。在这块纪隆德河畔深深的覆满沙砾的土地上, 葡萄永远生命旺盛, 有些甚至已经迎送 80 年的风雨, 它们只见过人手的劳作而未听过机器的喧嚣。每一小块土地上的葡萄树都已经成熟, 每个葡萄品种都单独浸皮与发酵, 产生出平衡的单宁, 慢慢沉淀出渣滓。一周周, 一月月, 一年年, 自岁月的瓶中生长出杏仁, 紫罗兰和蓝莓的芳香, 还渗出一丝丝木材与香料的影迹, 深红的色泽中发展出浓郁的酒香, 迷惑着眼睛与味蕾。从路易十五封拉菲为‘国王之酒’的时代至今, 王者们来来往往已不见踪影, 唯有伟大的拉菲随历史一起来到今天。” “it opposes absolutely no resistance to being drunk, that's the secret of lafite” - baron eric de rothschild the vineyard - a fully mature vineyard the vineyard consists of three major areas: the hillsides around the ch âteau, the adjacent carruades plateau to the west, and 4.5 hectares in neighbouring saint est è phe. the total area is 178 hectares including 107 hectares of vines. the soil is deep fine gravel mixed with aeolian sand on a bedrock of tertiary limestone. it is well-drained and well-exposed to the sun.

长沙市雨花区明旺酒业商行程杰 先生 (市场部经理)	
地址:	中国 湖南 长沙市 湖南长沙市左岸右岸2015室
邮编:	

传真：	86 0731 82903169
移动电话：	13077330819
电话：	86 0731 82903169
公司主页：	http://www.mwjy1688.cn.alibaba.com
	http://mwjy1688.cn.alibaba.com

接下来的三十年则是成年期，葡萄树逐渐进入全盛成熟的量产期，又因根部渐渐深入地下为葡萄带来丰富的矿物质，此时的葡萄不论在色泽或甜度上都十分充足，因此所酿造出的葡萄酒便开始展现出该品种特有性格与芳香。葡萄树的寿命在开始迈入第四十年之后，便开始进入衰老期，葡萄树活力开始逐渐衰退产量递减，但也因为产量减少，所结出的葡萄不论在色泽或口感上都更加浓郁。更因葡萄树扎根已深，随着品种不同，须根已深入地层十至二十公尺。强大的须根系因此更能充份地吸取矿物质，因而可酿造出该产地地质特有的葡萄酒风味；法文中以terroir(发音/terwar/)这个字诠释了产地特有的特质、气候与葡萄酒特性。葡萄酒带有所谓土质芳香earthy(英文)/terreux(法文)形容葡萄酒含有地理特有的气味，而这种葡萄酒有很高的陈酿价值。陈酿后的葡萄酒酒香成熟优雅，风味香醇。有些产区酒农特别在标签上注明老葡萄树vielle vigne，背后标签则注明产自于上百年的葡萄树，这种标签标示，在法律上并没有规范。若非真正熟识此酒农，则可能只是一种行销手段而已，有些葡萄树才二十多年，酒农便将其贴上老葡萄树之名，没有任何实质上的意义。每个酿酒国基本上都有不尽相同的葡萄种植法规与酿酒法规，例如葡萄树的种植密度与葡萄酒的产量，每公顷葡萄田内都有一定限额；又如在法国若非久旱不雨，葡萄田在葡萄生长期是不准灌溉的、美国可以灌溉、西班牙不准许糖份的添加chaptalisation等。葡萄树每年大约在六月二十日前后开花(因产区不同而异)，大约在开在后的一百天便是葡萄收成日。一般在采收之前有许多的葡萄汁检测工作，以便推测将来葡萄的成熟度等，这是酿酒师工作的开端 - 检测葡萄的成熟度。到了收成期间最怕下雨，因为葡萄成熟采收之前吸收大量水份，就如同在葡萄汁里加了大量的水；波尔多bordeaux在1992与1999年的收成期间碰巧是在雨中进行，使这些年份的葡萄酒在色泽与风味上都失色不少。有些著名的酒厂甚至备有小型直升机，在收成期间驾驶着直升机于葡萄田上空做低空停滞盘旋，目的在于吹干附着在葡萄上的露水，并将采收的时间安排在下午，即葡萄经日晒后进行，以便将葡萄以外不相干的水份减低到最少的程度