

# 红酒供应批发法国葡萄酒拉菲贵族甜白葡萄酒

产品名称	红酒供应批发法国葡萄酒拉菲贵族甜白葡萄酒
公司名称	广州富璟贸易有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:法国红酒
公司地址	广州市白云区白云大道北86号
联系电话	18588639301

## 产品详情

广州红酒供应批发法国葡萄酒拉菲贵族甜白葡萄酒（广州进口红酒批发）

拉菲 贵族甜白葡萄酒 Rafi noble sweet white

法国原瓶进口红酒批发 | 广州红酒批发团购 | 红酒代理加盟

富璟酒业红酒供应批发法国葡萄酒拉菲贵族甜白葡萄酒

品牌：拉菲 贵族甜白葡萄酒Rafi noble sweet white

产地：法国波尔多

等级：列级名庄

葡萄酒类型：甜白葡萄酒

葡萄品种：谢蜜雍，慕斯卡德，苏维翁

原料与配料：葡萄汁含量100（%）

色泽：金黄色

含糖量：41（g）

酒精含量：12.5（%）因年份而定

保质期：50（年）

生产厂家：拉菲家族莱斯古堡

包装规格：6\*750ml

最佳品尝温度：饮用最佳温度16-18 。

口味：口感非常新鲜与最近三个年份相比，此年份的葡萄糖度含量非常适中而且精纯，因此其酒十分醇和优雅

储藏方法：避免阳光直射，于5—20 ° C干燥通风处卧放或倒放，有少量沉淀不影响饮用。

搭配菜肴：白蛋糕或者磅糕，新鲜、焙烤或者苹果/梨，法式蛋糕，太妃奶糖/果馅饼，烤无花果、桃、杏，奶酪蛋糕，香草蛋糕，苹果/梨子/柠檬/桃子/杏仁派和果馅饼，米布丁和热带水果。栗子疏芙厘蛋糕，柠檬疏芙厘煎蛋，各式甜点、鹅肝、蓝纹奶酪。

## 酒庄历史

18世纪时，莱斯古堡是郎贡地区加尔默罗会修士们的财产。城堡在大革命期间被充公，并在1790年左右被作为国家财产公开售卖给了马赫哈克先生。后者当时为雷奥良产区拉罗维耶酒庄的业主。

1855年进行葡萄酒分级时，城堡的掌管者是麦讷先生。莱斯古堡酒庄土壤的品质被列为索泰尔纳与巴撒克地区特级一等。其后百多年间，酒庄几易其主：查尔斯·克里宾（1870年左右）、鲍尔·迪弗利耶（1892年）、班尼尔先生（1907年），之后是盖斯奎东家族（圣爱斯泰夫的加隆希格尔城堡的所有者），战争期间是P.F.贝利（美国公民，维克特·德·博泽特的兄弟），之后是巴拉雷斯奎先生（1957年），再后来是阿尔伯特·尤利尔，他热衷于索泰尔纳“甜葡萄酒”。

终于在1984年，莱斯古堡成为罗斯柴尔德男爵拉菲集团产业之一，此时它拥有的土地面积已经有110公顷，其中葡萄园占地68公顷。为了表现出莱斯古堡土地的潜力，堡主实施了严格的措施，包括葡萄采摘后进行极其仔细的筛选，之后装桶进行发酵，发酵后须分级选出好的酒进行调配，以制造顶级酒。

1989年建起新酒窖以期延长酒的陈酿时间。在严格的质量要求下，从90年代起顶级酒产量大大减小，1993年甚至停产。

2000年开始翻建陈酿酒窖，同时修建新的发酵间并为葡萄筛选间和压榨室添置现代化技术设备，使酒质自1985年之后又向前迈进一大步。

首次甄选做出的努力为我们带来了品质出众的三个年份酒，1988、1989和1990。从1995年到2000年的整个十年中，品质极佳的佳酿层出不穷，这是对付出努力的最高回报。由于天气未造成不良影响，1996、1997、1999、2001、2003和2005这些年份酒品质出众。莱斯古堡2001年还入选《酒评家》，被评为2004年度葡萄酒。

## 酒庄葡萄园

莱斯古堡葡萄园连绵于索泰尔纳和法歌村的山丘上，东面与伊甘堡毗邻。莱斯古堡是索泰尔纳地区大的酒庄之一，葡萄种植在了面积为93公顷的砾石、砂质粘土地上。

典型的索泰尔纳葡萄品种以谢蜜雍为主（90%），还包括苏维翁（7%）和慕斯卡德（3%）。使用索泰尔纳的传统技术，根据葡萄的成熟度和灰葡萄孢霉菌（贵腐菌）的生长情况，通过分选采摘法对葡萄进行收获。收获持续六到八周，从九月持续到十一月。

由于天气原因，葡萄的产量极低。至于产量，传统的比照基准在这里失去其意义，一般来说，梅多克地区一株葡萄产一瓶酒，而此处一株葡萄才酿得出一杯！

葡萄园由总经理夏尔·舍瓦利耶管理，酿酒主管塞尔加·拉加代尔和葡萄田负责人让·德·洛克弗从旁协助。

## 酒庄酿造工艺

葡萄酒在木桶中发酵。把从一块葡萄田上采得的葡萄单独放入一批木桶中，以便判别在发酵后是否可以用于酿制上佳品质的葡萄酒。此期间每个木桶中都要有几次尝酒，以确定哪些酒可进入顶级酒的培养。

酒窖位于法歌村莱斯古堡的中心地带。木桶主要来自拉菲自己的造桶厂，每年都对其中一半以旧换新。根据不同的年份，葡萄酒都要经过木桶醇化培养16到26个月的时间，伴以经常性的滗清与换桶。装瓶在酒庄进行。

酒庄所酿的莱斯古堡、莱斯珍宝和科斯古堡的产量根据年份不同变化很大，平均年产1万箱。

## 年份2007

冬天天气寒冷且阴雨绵绵，葡萄发芽较早，而春天气温非常温和，这些都促进了葡萄的生长发育。随之而来的夏天天气有些炎热，但没有出现极端高温的情况，这种天气这种天气一直持续到了八月份。九月初天气良好、稳定，从而确保了葡萄能够很好地成熟。颜色呈亮丽的金黄色。具有非常浓郁的果脯味，同时又带有无花果和杏的香味。入口后，酒体饱满浓郁，带有浓烈的蜜饯味道，余味愉悦而悠长。

#### 年份2006

2005年至2006年的秋季/冬季异常干燥，而之后的三月却是大雨不断。从四月到七月天气很好，有着温暖的温度；八月较凉，但九月初天气转晴，进而促进了葡萄成熟过程的完成。

此酒有着漂亮的浅金黄色，略带橙色。

相当浓厚的酒味中很好地融入了花香（金银花和洋槐花）和果脯味。

入口时口感细腻，之后蜜感加强，余韵有着绵长的果香味，带有良好的清爽感。

#### 年份2005

2005年极为干旱。冬季的降雨量仅为127毫米，四月的降雨量略涨，但五月底的天气又再次变得干燥。六月和七月极其炎热，八月和九月气温较凉爽，这使葡萄成熟较慢，但在结构和酸度上有着良好的平衡。

此酒有着金灿灿的漂亮色泽。酒味新鲜宜人，带有果酱和果脯（杏仁、无花果）的味道。口感圆润平滑，带有糖果味，余韵绵长。

#### 年份2004

2004年是多风暴雨的一年。直至7月，就已经发生了3次严重的冰雹风暴，其中，7月21日的那次极为严重。年度降雨量处于波尔多地区正常范围内，六月至九月相当凉爽。

此酒色泽浓郁，呈金黄色。酒味一开始较为低调，但在转动酒杯后，浓郁的酒香扑鼻而来。带有新鲜梨子和菠萝的果香味。口感芳醇。入口第一感觉新鲜有活力，余韵绵长。

#### 年份2003

八月的前两周降雨量低且天气炎热。这使得葡萄的收获期大幅度提前。

该年份的酒浓烈厚重。期酒时，酒味中带有浓烈的果香味和辣感。口感优雅、油滑。该年份酒的甜味和酸味平衡，适于长期窖藏。装瓶之前，此酒仍带有异常浓烈的香草味以及令人惊讶的绵长余韵。

## 年份2002

本年伊始，天气条件处于平均水平，但随着成熟期的到来，天气越来越好。幸运的是，经过了较冷的七月和八月之后，我们迎来了天气条件极佳的九月，非常适宜贵腐菌的生长：干燥、高温、日间晴朗、夜间凉爽。9月12日起，我们对受贵腐霉影响的第一批葡萄进行了采摘，而第一次挑选性采收在相当理想的条件下，持续到了10月2日。挑选性采摘于10月15日再次开始。天气相当不错，使得灰葡萄孢霉菌迅速滋生，进而苏维翁和慕斯卡德都拥有了充足、高浓度的果汁。最后一批葡萄采摘的时间是11月5日。

该年份酒的酒味非常新鲜，带有以葡萄柚味为主的柑橘味。入口之后，此酒始终保持其极为新鲜的味道。相比1999、2000和2001这三个年份酒而言，此酒糖份浓度适中，烈度较轻，充满了精致感和优雅感。该年份酒选用的是首批分选采收晒制而成的葡萄干和最后一批采收所得的带有灰葡萄孢霉菌的葡萄，赋予我们诸多期待。这使此种品质极佳的葡萄酒独具特色。

## 年份2001

该年的气候并不能预测出如此之好的结果。收获期于九月中旬开始，并进行了初步筛选。之后上演了完美的一幕：9月22日至23日，天空降起了细雨，葡萄染上了灰葡萄孢霉菌，从而快速地获得了统一的浓度，温暖多风的小阳春天气又加强这一效果。葡萄园仅在三天之内，葡萄颜色从金黄色变成了紫色。在东风的作用下，带有灰葡萄孢霉菌的葡萄显得摇摇欲坠，开始起皱，葡萄中的果汁也逐渐浓缩。收获进行的十分迅速，大家全力以赴，某些果林地的采摘作业一次完成，这在莱斯古堡的历史上是绝无仅有的。初尝之下，酒味强劲，主要带有杏仁和冬瓜糖的味道。入口第一感觉精致，充满优雅之感。随着入口酒量的增加，口中升起了令人惊奇的感觉。酸度和酒精度间的平衡极好，完全没有糖味。只有在品尝过品质出众的索纳尔泰后，才会有此种极为罕见的感受。

## 年份2000

该年份的酒产量极少，但品质不错。实际上，最早收成的葡萄极好，灰葡萄孢霉菌长在了非常成熟的葡萄上。不幸的是，之后的葡萄受到了降雨的影响，所以不能酿制出高品质的酒。最后仅保留了最初采收的葡萄，因而该年也是自1993年（由于品质不足，1993年没有极佳的葡萄酒）以来葡萄酒产量最低的一年。该年份的酒色泽深沉，呈金色。酒味复杂，酒体平衡，带有香甜气味。此种美味的葡萄酒在口感上也有着同样的浓度感和平衡感。

## 年份1999

该年葡萄生长较早，使得我们在葡萄生长季节期间，保持着持续不断的节奏。由于高温和湿度的交替，整个生长季都存在着病害的风险。第一批甜葡萄的收获开始于8月31日，浓度相当好。筛选开始于10月4日，一直持续到10月15日。葡萄的果汁浓度十分不错，我们必须尽快采摘葡萄。该年份的酒色泽呈金色调带粉红色，酒香复杂，味感极好、强劲。

## 年份1998

就气候而言，这一年非常典型，冬季多雨而不太冷，春季湿润且清爽，夏季干燥且极其炎热。八月的温暖天气增强了葡萄的饱满度，果皮厚实。灰葡萄孢霉菌的生长情况让我们于9月22日开始进行收获，第一次筛选期间葡萄汁的浓度相当出众。该年份酒色泽呈深草黄色，酒香复杂且带有芳香，令人回想起甜葡萄和甘甜的香味。此酒味感充实，且具平衡感，余韵相当不错。

## 年份1997

再一次强调，该年份酒与经典葡萄酒的差异极大。八月下旬的炎热气候使得贵腐霉菌迅速滋生，我们于8月27日开始收获甜葡萄，这在索泰尔讷产区是史无前例的。甜葡萄的筛选一直持续到11月3日，期间滴雨未落。收获期漫长且工作艰辛，因为我们必须小心谨慎地清理葡萄藤。最终酿制出一款品质极佳的酒，柔滑如丝，酸度适中，浓度恰到好处，还带有丰富香味。这是一款香气浓烈的酒，带有日益积累的充实感，以及长期陈放的骨架结构。

## 年份1996

索泰尔讷产区的收获方式十分完美。当年的九月初非常干燥，几近干旱的边缘。干燥天气与晨雾导致细小灰葡萄孢霉菌的出现。该年份酒非常浓厚，十分健康。该年份酒结构很好，适于长期窖藏，带有高贵的果香味。酒香十足，香气四溢。口感丰富平衡，余韵卓越而爽口。

## 富璟酒业供应批发法国葡萄酒拉菲贵族甜白葡萄酒

原瓶原装进口红酒批发团购：法国红酒、智利红酒、澳洲红酒、美国红酒、意大利红酒、西班牙红酒多款原瓶原装进口红酒，产品先后获得了ISO9001国际质量体系认证、中国卫生检疫合格证、中国海关进口关税证、进口食品标签审核证、中文商标注册证以及代理商出具的授权代理委托书等认证。产品涵盖日常餐酒、法定产区红酒、列级名庄酒，为国内广大消费者提供质优价美的庄园红酒。

公司经销代理以下酒品：法国红酒、智利红酒、美国红酒、意大利红酒、阿根廷红酒、澳洲红酒批发团购，法国八大名庄名酒，涵盖红葡萄酒、白葡萄酒、德国冰酒、加拿大冰酒、法国贵腐酒、甜白葡萄酒、起泡酒气泡酒香槟，波尔多红酒、法定产区AOC等级红酒、赤霞珠红酒、梅洛红酒、黑品诺红酒、西拉子红酒、霞多丽红酒、美国金粉黛红酒等。

广州红酒批发团购 | 白云区红酒批发团购 | 法国波尔多原瓶原装进口红酒招商代理 | 拉菲传说传奇法定产区红葡萄酒 | 奔富红酒批发 | 法国红酒批发加盟 | 智利红酒批发加盟 | 澳洲红酒批发加盟 | 希腊红酒批发加盟 | 法国智利澳洲希腊红酒批发加盟 | 广州红酒批发 | 广州红酒批发团购 | 白云区红酒批发 | 澳洲原瓶原装进口红酒招商代理 | 红酒代理 | 高档红酒批发 | 红酒专卖店加盟代理 | 品牌红酒招商代理 | 全国物流及快递发货 | 红酒批发 | 广州红酒批发 | 进口红酒批发 | 进口葡萄酒批发 | 礼品红酒 | 红酒批发团购 | 中秋礼品套装 | 广州礼品公司 | 中秋礼品批发公司 | 深圳红酒批发 | 原装原瓶进口红酒批发 | 高档进口红酒批发团购 | 葡萄酒批发 | 葡萄酒团购、葡萄酒最低价 | 进口红酒 | 进口葡萄酒批发 | 红酒

批发公司 | 葡萄酒批发公司 | 原瓶进口红酒 | 进口红酒供应商 | 葡萄酒厂家 | 波尔多红酒批发团购 | 法国进口红酒 | 红酒香槟葡萄酒批发 | 求购红酒 | 求购葡萄酒 | 高档礼品 | 高档红酒 | 高档进口红酒 | 红酒产区 | 波尔多红酒批发 | 进口红酒代理加盟 | 广州白云区进口红酒批发 | 广州红酒批发市场在那里 | 原瓶礼品葡萄酒 | 原瓶红酒葡萄酒 | 原瓶葡萄酒 | 原瓶进口白葡萄酒 | 原瓶进口红葡萄酒 | 原瓶进口红酒葡萄酒 | 原瓶进口葡萄酒 | 广州葡萄酒 | 喜庆葡萄酒 | 进口红酒批发 | 澳洲进口红酒批发 | 法国进口红酒批发 | 进口红酒批发零售 | 高档进口红酒批发 | 进口红酒批发中心 | 天津进口红酒批发 | 重庆进口红酒批发 | 单位进口红酒批发 | 送礼进口红酒批发 | 南京进口红酒批发 | 温州进口红酒批发 | 红酒加盟 | 红酒批发 | 红酒加盟店 | 进口红酒加盟 | 品牌红酒代理 | 红酒品牌招商 | 红酒连锁 | 葡萄酒招商 | 欢迎关注微信号alantian518518 |

联系人：田先生【红酒哥】

电话：18588639301