

进口葡萄酒-雷莫斯干红葡萄酒

产品名称	进口葡萄酒-雷莫斯干红葡萄酒
公司名称	北京天人缘贸易有限公司
价格	89.00/瓶
规格参数	品牌:雷莫斯干红葡萄酒 商品条形码:3291890018269 卫生许可证:sp1201111010000412
公司地址	中国 北京市丰台区 北京市丰台区丰管路22号丰益商务楼2125室
联系电话	86 010 57393677 18601296461

产品详情

品牌	雷莫斯干红葡萄酒	商品条形码	3291890018269
卫生许可证	sp1201111010000412	产品标准号	sm3642553
净重	750 (ml)	保质期	10 (年)
原料与配料	美尔乐 ; 赤霞珠 , 加本利	酒精含量	12 (%)
葡萄汁含量	100 (%)	含糖量	小于4 (g)
原产地	法国 (AOC)	储藏方法	避光冷藏横置
生产日期	2008年		

酿制方法：传统方法，主要由人工采摘葡萄，在温控不锈钢酒桶中酿制。

品酒师建议：该款干红葡萄酒呈红宝石颜色，入口圆滑，酒体平衡，

单宁如丝般感觉,饮用后柔和的果香在口中长驻。

储存方法：要求干净，清凉和干燥，避免阳光直射。

饮用建议：亚洲烹调、羊肉、红肉菜肴、烤肉等搭配，口味绝佳；

适合温度为15-18摄氏度。

艾克斯(aix-en-provence)是普罗旺斯的前首府，这座拥有林荫大道、喷泉、华宅的中世纪古城，是普罗旺斯最具有“都会”风情的地区，因为从12世纪开始，艾克斯就是普罗旺斯文化、经济、知识中心，同时，也是天才画家塞尚的故乡，可以在市中心参加塞尚之旅。艾克斯是法国重要的国际学生城，林荫大道上的双侍者咖啡馆非常受欢迎。

编辑本段法国葡萄酒的真假鉴别 第一步，看酒瓶外观 · 看酒瓶标签印刷是否清楚？是否仿冒翻印？ · 看酒瓶的封盖是否有异样？有没有被打开过的痕迹？ · 看酒瓶背面标签上的国际条形码是否以3字打头：法国国际码是3 · 看酒瓶背面标签上是否有中文标识：根据中国法律，所有进口食品都要加中文背标，如果没有中文背标，有可能是走私进口，则质量不能保证。 第二步，看葡萄酒液 · 看葡萄酒的颜色是否不自然？ · 看葡萄酒上是否有不明悬浮物？（注：瓶底的少许沉淀是正常的结晶体） · 酒质变坏时颜色有浑浊感 第三步，看酒塞标识 · 打开酒瓶，看木头酒塞上的文字是否与酒瓶标签上的文字一样。 在法国，酒瓶与酒塞都是专用的。 第四步，闻葡萄酒的气味 · 如果葡萄酒有指甲油般呛人的气味，就变质了 第五步，品葡萄酒的口感 · 饮第一口酒，酒液经过喉头时，正常的葡萄酒是平顺的，问题酒则有刺激感。 · 咽酒后，残留在口中的气味有化学气味或臭气味，则不正常。 ·

好葡萄酒饮用时应该令人神清气爽。编辑本段法国葡萄酒的好坏鉴别 - 标签

第一步，从标签看该葡萄酒所属的级别，法国法律将法国葡萄酒分为4级：1、法定产区葡萄酒 aoc 2、优良地区餐酒 v.d.q.s 3、地区餐酒 vin de pays 4、日常餐酒 vin de table 法定产区葡萄酒，级别简称 aoc，是法国葡萄酒最高级别——aoc在法文意思为“原产地控制命名”。

——原产地地区的葡萄品种、种植数量、酿造过程、酒精含量等都要得到专家认证。

——只能用原产地种植的葡萄酿制，绝对不可和别地葡萄汁勾兑。

——aoc产量大约占法国葡萄酒总产量的35%。 ——酒瓶标签标示为 appellation+产区名+controlee。

凡属于a.o.c的酒，必须符合以下规定：1.标明原产地名；2.葡萄品种的名称；

3.酒精浓度一般都在10-13%之间；4.限定葡萄园每公顷的生产量，以防止过量生产而使质量降低；

5.规定它的栽培方式，含剪枝、去蕊、去叶及施肥的标准；

6.采收葡萄时，符合含糖分量的规定才能发酵；7.发酵方式；8.贮藏的规定；9.装瓶的时机。

优良地区餐酒，级别简称 v.d.q.s 此为品质优良的上等餐酒，是属于优良地区所生产的，相比较于a.o.c的限制条件也差不多，但检定执行较为宽松。

——是普通地区餐酒向aoc级别过渡所必须经历的级别。如果在v.d.q.s时期酒质表现良好，则会升级为aoc。

——产量只占法国葡萄酒总产量的2%。 ——酒瓶标签标示为 appellation+产区名+qualite superieure。

地区餐酒 vin de pays (英文意思wine of country) 即乡土地区所生产的葡萄酒。各地区餐酒都有其独特的风味和口感，不限制年份、葡萄品种，但限制产区且不得混合酒，只要符合a.o.c规定的123项即是。

——日常餐酒中最好的酒被升级为地区餐酒 ——地区餐酒的标签上可以标明产区。

——可以用标明产区内的葡萄汁勾兑，但仅限于该产区内的葡萄。

——产量约占法国葡萄酒总产量的15%。 ——酒瓶标签标示为 vin de pays + 产区名

——法国绝大部分的地区餐酒产自南部地中海沿岸。 日常餐酒 vin de table (英文意思 wine of the table) 适合于一般佐餐调配的葡萄酒，占法国葡萄酒产量的75%。法国本土多喝此级酒，它不限制年份、葡萄品种产地及包装；若是出口，只要注明“法国产制”就可 ——是最低档的葡萄酒，作日常饮用。

——可以由不同地区的葡萄汁勾兑而成，如果葡萄汁限于法国各产区，可称法国日常餐酒。

——不得用欧共体外国家的葡萄汁 ——产量约占法国葡萄酒总产量的38%。 ——酒瓶标签标示为 vin de

table) 第二步，如果是aoc级别的葡萄酒，还可细分为很多等级 ·

法定产区葡萄酒aoc在法文意思为“原产地控制命名”。 - 酒瓶标签标示为 appellation+产区名+controlee。

· 产区名标明的产地越小，酒质越好

例如，波尔多bordeaux大产区下面可细分为medoc次产区、grave次产区等，而

medoc次产区内部又有很多村庄，如margaux村庄，

margaux村庄内有包含几个城堡（法文chateau），如chateau lascombes。 ——最低级是大产区名aoc：例如

appellation+波尔多产区 +controlee， ——次低级是次产区名aoc：如 appellation+medoc次产区 +controlee

——较高级是村庄名aoc：如 appellation+margaux村庄 +controlee

——最高级是城堡名aoc：如appellation+chateau lascombes城堡 +controlee? ·

要了解法国葡萄酒，请记住法文词“[潜quot; chateau，也可译为“[谱疤quot;。

第三步，对于一些波尔多葡萄酒，它还有其特殊的分级方式，有更高的分级，用法文的顶级酒庄 premiers grands crus classes 表示，请记住法文 cru (意为“土地”)