

法国进口葡萄酒---骑士城堡干红 中

产品名称	法国进口葡萄酒---骑士城堡干红 中
公司名称	北京天人缘贸易有限公司
价格	58.00/瓶
规格参数	品牌:骑士城堡干红葡萄酒 商品条形码:3120581373397 卫生许可证:SP56532555
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	骑士城堡干红葡萄酒	商品条形码	3120581373397
卫生许可证	SP56532555	产品标准号	SD445621332
净重	750 (ml)	保质期	10年 (年)
原料与配料	西拉, 歌海娜, 佳丽酿	酒精含量	12.5 (%)
葡萄汁含量	100 (%)	含糖量	小于4g (g)
生产厂家	法国朗格多科地区	原产地	法国朗格多科地区 (AOC)
储藏方法	避光、恒温	生产日期	2008年葡萄

包装：0.75l，6瓶/箱酒精含量：12.5%

质量：朗格多科法定产区(aoc)原产地：法国朗格多科地区

葡萄品种：西拉，歌海娜，佳丽酿葡萄年份：2008

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：葡萄酒液呈漂亮的石榴紫红颜色，开瓶后果香气常诱人，入口

新鲜活泼，酒香长驻。

储存方法：要求干净，清凉和干燥，避免阳光直射。

饮用建议：中国烹调、鱼和海鲜等菜肴、烤肉、蔬菜、面食、甜品等

搭配口味绝佳；适合温度为16-18摄氏度。

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”)