

法国进口卡斯特·圣玛庄玛丽干红

产品名称	法国进口卡斯特·圣玛庄玛丽干红
公司名称	南京品瀚商贸有限公司
价格	230.00/瓶
规格参数	品牌:进口卡斯特干红 净重:750 (ml) 保质期:20 (年)
公司地址	南京市建邺区江东中路186-2号1610室
联系电话	025-86656171 13951616152

产品详情

品牌	进口卡斯特干红	净重	750 (ml)
保质期	20 (年)	原料与配料	100%葡萄汁
酒精含量	12 (%)	葡萄汁含量	100 (%)
含糖量	4 (g)	生产厂家	法国卡斯特兄弟集团
原产地	法国卡斯特兄弟集团	特产	是
储藏方法	避湿避光		

法国原装进口卡斯特圣玛庄玛丽干红，是一款易饮并适于即时饮用的佳酿，果香浓郁，口感清爽，拥有极高的性价比。不管是日常聚会、还是商务宴会，玛利干红都是极佳的选择。

卡斯特兄弟股份有限公司经过六十年的发展，已成为法国第一、全球第三的葡萄酒商，具有强大的生产及物流供应能力。旗下共19座酒庄，其中波尔多15座，卢瓦河谷2座，普罗旺斯与朗格多克各1座。2007年全球销售五亿七千九百万瓶葡萄酒。

葡萄酒按含二氧化碳压力分类

平静葡萄酒 也称静止葡萄酒或静酒，是指不含二氧化碳或很少含二氧化碳（在20 时二氧化碳的压力小于0.05mpa）的葡萄酒。起泡葡萄酒 葡萄酒经密闭二次发酵产生二氧化碳，在20 时二氧化碳的压力大于或等于0.35mpa。加气起泡葡萄酒

也称为葡萄汽酒，是指由人工添加了二氧化碳的葡萄酒，在20℃时二氧化碳的压力大于或等于0.35mpa。

葡萄酒按含糖量分类

a. 对于平静葡萄酒

干葡萄酒 干葡萄酒是指含糖量（以葡萄糖计，下同）小于或等于4.0g/l的葡萄酒。由于颜色的不同，又分为干红葡萄酒、干白葡萄酒、干桃红葡萄酒。**半干葡萄酒** 半干葡萄酒是指含糖量4.1~12.0g/l的葡萄酒。由于颜色的不同，又分为半干红葡萄酒、半干白葡萄酒、半干桃红葡萄酒。**半甜葡萄酒** 半甜葡萄酒是指含糖量12.1~50.0g/l的葡萄酒。由于颜色的不同，又分为半甜红葡萄酒、半甜白葡萄酒、半甜桃红葡萄酒。**甜葡萄酒** 甜葡萄酒是指含糖量大于或等于50.1g/l的葡萄酒。由于颜色的不同，又分为甜红葡萄酒、甜白葡萄酒、甜桃红葡萄酒。

b. 对于起泡葡萄酒 **天然起泡葡萄酒** 含糖量小于或等于12.0g/l的起泡葡萄酒。**绝干起泡葡萄酒** 含糖量12.1~20.0g/l的起泡葡萄酒。**干起泡葡萄酒** 含糖量20.1~35.0g/l的起泡葡萄酒。**半干起泡葡萄酒** 含糖量35.1~50.0g/l的起泡葡萄酒。**甜起泡葡萄酒** 含糖量大于或等于50.1g/l的起泡葡萄酒。

葡萄酒按酿造方法分类

a. 天然葡萄酒 完全用葡萄为原料发酵而成，不添加糖分、酒精及香料的葡萄酒。**b. 特种葡萄酒** 特种葡萄酒是指用新鲜葡萄或葡萄汁在采摘或酿造工艺中使用特种方法酿成的葡萄酒。**利口葡萄酒** 在天然葡萄酒中加入白兰地、食用精馏酒精或葡萄酒精、浓缩葡萄汁等，酒精度在15%~22%的葡萄酒。**加香葡萄酒** 以葡萄原酒为酒基，经浸泡芳香植物或加入芳香植物的浸出液（或蒸馏液）而制成的葡萄酒。**冰葡萄酒** 将葡萄推迟采收，当气温低于-7℃，使葡萄在树体上保持一定时间，结冰，然后采收、带冰压榨，用此葡萄汁酿成的葡萄酒。**贵腐葡萄酒** 在葡萄成熟后期，葡萄果实感染了灰葡萄孢霉菌，使果实的成分发生了明显的变化，用这种葡萄酿造的葡萄酒。

葡萄酒按饮用方式分类

开胃葡萄酒

在餐前饮用，主要是一些加香葡萄酒，酒精度一般在18%以上，我国常见的开胃酒有“味美思”。

佐餐葡萄酒 同正餐一起饮用的葡萄酒，主要是一些干型葡萄酒，如干红葡萄酒、干白葡萄酒等。

待散葡萄酒 在餐后饮用，主要是一些加强的浓甜葡萄酒。干红葡萄酒-所含成分 干红葡萄酒红酒中含有 人体维持生命活动所需的三大营养素：维他命、糖及蛋白质。葡萄糖是人类维持生命、强身健体不可缺少的营养成分，是人体能量的主要来源。葡萄酒中还有24种氨基酸，是人体不可缺少的营养物质。葡萄酒中的有机酸成分也不少，如葡萄糖酸、柠檬酸、苹果酸，大都来自葡萄原汁，能够有效地调解神经中枢、舒筋活血，对脑力和体力劳动者来说，都是不可缺少的营养物质。干红葡萄酒中还含有ve、vb、vb2等多种维生素和钙、镁、铁、钾、钠等多种矿物质，其中矿物质与多种微量元素集合起来，远胜于最优质的矿泉水。

编辑本段干红葡萄酒和干白葡萄酒的区别

红酒就是用红葡萄酿的酒，白葡萄酒就是用去皮的红葡萄酿的酒。红葡萄酒必须由红葡萄来酿造，品种可以是皮红肉白的葡萄，也可采用皮肉皆红的葡萄。酒的红色均来自葡萄皮中的红色素，绝不可使用人工合成的色素。红葡萄酒的酿造方法有很多，共同特点都是去梗、压榨，再将果肉、果核、果皮统统装进发酵桶中发酵，发酵过程中酒精发酵和色素、香味物质的提取同时进行。

编辑本段如何辨别优质干红葡萄酒

(1) 有自然宝石红色、紫红色、石榴红色等。(2) 有该品种干红葡萄酒的典型性。这取决于葡萄的完好性和成熟情况，一般葡萄汁的相对密度至少在1.090-1.096的条件下，才能形成。

(3) 葡萄酒含酸量应在5.5-6.5g/l，最高不应超过7.0g/l。(4) 葡萄酒中单宁含量少，不应使葡萄酒产生收敛过涩的感觉(在发酵过程中，渣与酒接触时间长，酒中会溶入一部分单宁)。

(5) 葡萄酒应尽可能发酵完全。残糖量在0.5%以下。

(6) 有浓郁回味悠长的酒香，口味柔和，酒体丰满。

(7) 葡萄酒味浓而不烈，醇和协调，没有涩、燥或刺舌等邪味。

红葡萄酒的鉴赏，一般从酒的色、香、味入手。其全套过程包括：看、闻、尝、吐。

看当你倒出一杯葡萄酒后，先将杯倾斜45度，观看酒的颜色，为观察准确，便于判断，通常将杯置于白色背景中，如白桌布，白纸，或白色桌面。红葡萄酒的颜色非常丰富，颜色多样，且极具变化性。她的多样性主要在于葡萄品种的不同，如赤霞珠、蛇龙珠、品丽珠等酿成的葡萄酒，其颜色通常是鲜艳的宝石红，而黑皮诺等酿制出来的酒则呈紫红色。葡萄酒从开始酿造到贮藏装瓶到品用，随着贮藏时间增长，生命的生长，她的颜色也在不断地变化，新酿成的葡萄酒，颜色通常为鲜红和紫红，成熟的葡萄酒颜色则为宝石红和深红，而贮藏多年的葡萄酒颜色则更深，侧杯时，能观察到酒色已变成暗红或棕红。另外，红葡萄酒在贮藏过程中，酒的丹宁与花色素苷缩合反应，形成丹宁—花色素的复合物，颜色比较稳定，使红葡萄酒带有黄色色调，是决定红葡萄酒颜色的主体。而丹宁是决定红葡萄酒酿制好坏的一个重要成份，因此，葡萄酒的颜色也能反应出一款酒的成熟状态及诸多其它的信息。闻

酒刚从密封很久的瓶中倒出，习惯于瓶中环境的她，需要在杯中舒展一下自己的曼妙身姿，呼吸一下新鲜的空气，此时轻摇酒杯，让葡萄酒更充分地与空气接触，将她蕴藏的香气层层释放，此时，你可同时观其“泪”闻其香。酒杯摇晃，酒液在杯内优雅地旋转后，杯壁上留下含香的“酒泪”，“酒泪”越厚，流下的越缓慢、均匀，则说明酒精和糖分越高，反之则少。当“酒泪”缓缓流下时，将鼻尖探入杯中，短促地吸气闻味，捕捉渐渐释出的香气。好的红葡萄酒，她的香气是渐次而出的，如正在绽放的花朵，一层一层将她迷人的面容展现，然后继续她的生命，在空气中变化出更多、更馥郁的香气，优雅地呈现在你面前，让你为之倾倒。葡萄酒的闻香一般分两步进行。第一步是在杯中的酒面静止状态下，把鼻子探到杯内，闻到的香气比较幽雅清淡，是葡萄酒中扩散最强的那一部分香气。第二步是手捏玻璃杯柱，不停地顺时针摇晃品酒杯，使葡萄酒在杯里做圆周旋转，酒液挂在玻璃杯壁上。这时，葡萄酒中的芳香物质，大都能挥发出来。停止摇晃后，第二次闻香，这时闻到的香气更饱满、更充沛、更浓郁，能够比较真实、比较准确地反应葡萄酒的内在质量。

尝

当你捕捉干红葡萄酒的迷人香气时，就被她深深地吸引住，禁不住要拥吻她，感受她的全部，让酒液进入你的口腔，漫过舌面，在口腔里如玉珠般滚动，当丝绸般的酒液滑过舌尖时，你会感觉出酒中的甜味，继而是舌面的酸，舌根的苦，舌头两侧是对涩味和咸味敏感。红葡萄酒的丹宁一般都较重，口腔中能明显地感觉到紧紧包裹着牙齿的丹宁涩，但好的葡萄酒丹宁平衡较好，酒液在你口腔中是如珍珠般的圆滑紧密，如丝绸般的滑润缠绵，让你不忍弃之。

吐

好酒是需要知己的欣赏。如果想完美地了解她、欣赏她，有时就不得不舍弃一些，这就是鉴赏过程的最后一步：吐。当酒液在口腔中充分与味蕾接触，舌头感觉到她的酸、甜、苦味后，再将酒液吐出，此时要感受的就是酒在你口腔中的余香和舌根余味。余香绵长、丰富，余味悠长，就说明这是一款不错的红葡萄酒。