

黄石红酒 红酒专卖店 加诺葡萄酒

产品名称	黄石红酒 红酒专卖店 加诺葡萄酒
公司名称	东莞市加诺酒业有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	东莞市大朗镇大朗社区长富东路199号
联系电话	13537023113

产品详情

红酒知识

在过去，人们一说起葡萄酒，马上就会想到法国红酒。今天，人们越来越忽视法国葡萄酒，因为当我们想起法国酒的时候，出现在脑海里的是昂贵的葡萄酒。有几个人能买得起1000美元一瓶的2000年木桐？然而，波尔多赤霞珠仍然是赤霞珠的黄金标准；而起泡酒的标准，仍然是香槟；西拉葡萄酒的标杆则是来自法国隆河谷的葡萄酒。

法国因为出产极端昂贵的葡萄酒而闻名全球，就葡萄酒的数量而言它位居全球第二。有几大因素促成了法国卓越葡萄酒的诞生：无可匹敌的经验 法国的酒商通常是几世纪以来一直酿造优质葡萄酒的家族。如果你所在的产区已经有了2000年的酿酒历史，而且你的家族已经在这个行业里有了三个多世纪的酿造经验，你一定会对如何生产优质葡萄酒以及在一块地上种什么葡萄合适有所了解。和新世界的酒商相比，这是法国人享有的一个很大的优势；前者只有10年、20年、30年或更少行业经验。一位法国酒商曾经评述：“只有在三代人之后你才能真正的了解你的葡萄。”凉爽的气候 更低的酒精度，更适合食物搭配，这都要归功于法国葡萄酒产区的更加凉爽的气候。和更为温暖、以至于酿出高酒精度葡萄酒的新世界酒厂相反，法国红酒通常有着更为适中的酒精水平，12%到13%或者更低。如此低的酒精含量使得它们更容易搭配食物；它们不会像一款强壮有力的加州赤霞珠那样压制饭菜的味道。

原产地 葡萄酒反映出原产地的特点。法国人称之为水土，它表达的意思是葡萄酒能够反映出土壤、气候和葡萄所生长地区的特点。法国酒商们总是在努力的创造只产自这一产区、别处无法相同的葡萄酒。平衡和精细 如果长时间做某件事，人类的天性总是会促使我们把它变成一种艺术形式。法国的酒商可以酿造出平滑、平衡良好的葡萄酒；酒中各个成分和谐的融合一起。随着时间流逝，人们喝的酒越多，对于平衡和精细的感受能力也就越强。法国人擅长的就是这个。

红酒代理

目前越来越多创业人群的发现进口红酒辽阔的市场空间。由于进口红酒市场在国内现阶段而言，依然处于一个发展阶段，相对于白酒和啤酒甚至国产红酒而言，进口红酒的总体销量也仅仅是酒水行业的冰山一角。因此很多有识之士看好这个行业的市场发展前景，希望在自己当地或看好的市场上操作进口红酒

。然而面对诸多进口红酒供应商而言，创业人群又该如何选择合作方呢？由于这群创业人群有的是以前没有做过红酒，有的是以前在国外发展现在希望回流国内，有的正在从事其他酒水行业，黄石红酒，所以对于进口红酒供应商的挑选，是一个必须谨慎对待的事情，选择得好必然事半功倍，利润滚滚而来，选错了就有可能承受一定的市场风险，因此挑选一家可靠的进口红酒供应商，已经成为这些创业人群的首要任务。首先，专业的进口红酒供应商是选于任何一家进口红酒公司而言，越专业给予我们的信心越大。因为一家专业的进口红酒公司，必然拥有三证一照(食品流通许可证、组织机构代码证、税务登记证、营业执照)，这是其中的基础条件，从执照上我们就可以看出公司的真实性。

其次，进口红酒须具备相关证明由于进出口都需要过海关，特别是食品类的货物要都是先报检再报关，如果是原瓶原装的进口红酒，报关单上的数据都会有详细的现实的，而且酒标背标上的灌装地址标注的都是国外。所以对于琳琅满目的进口红酒，我们可以通过相关证明来了解，因此海关报关单以及产品商检证书都有了了解的。再次，详细了解样酒非常必要。如果以上信息都确认无误之后，我们可以要求供应商邮寄或购买几支样酒再次进行确认，通过对样酒的酒标、橡木塞的观察，详细的品酒之后我们就可以综合确认进口红酒的真假以及是否为原瓶原装。互联网时代盛行的今天，网络招商信息数不胜数，电话沟通这种方式过多的都会觉得有点隔阂，如果有条件的话，还是亲自深入公司去考察为好。如果它的口碑较好的话，那么我们就可以大胆放手去做了，因为当今中国的市场，瞬息万变，我们看好的市场，同时别人可能也在垂涎。现在不是大鱼吃小鱼的时代，而是快鱼吃慢鱼的时代了，看准的市场就放手去做吧，相信自己的努力会有丰厚的回报！

东莞市加诺酒业有限公司值得您的信赖！东莞市加诺酒业有限公司（专营法国原瓶进口红酒）坚持专营法国原瓶进口红酒，不做大陆灌装产品。追求纯真、高性价比、丰富的口感。在法国原瓶进口红酒行业中活得客户和红酒代理加盟商的认可。在原瓶进口红酒品牌中具有一定的影响力。相信我们更专业、更纯正。相信选择您会越品越喜欢、越懂越欣赏。有意欢迎致电我们。

是否需要醒酒器醒酒对于醒酒器一直有两种不同的观点：一种认为越是陈年、越是多品种混酿的红葡萄酒越需要在醒酒器中醒；相反的观点是：那些比较封闭类型的酒才需要醒酒器，那些老酒从倒出酒瓶的那一刻起，红酒品牌价格，每一丝的香味变化都是要珍惜品味的，怎么能让陈年累积的复杂香味在醒酒器中消失呢？无论哪种观点，无论需不需要，这些完美的醒酒器，就像是沉睡多年的美人准备一面漂亮镜子，让她有时间呼吸、慢慢醒，把最精彩迷人的味道呈现给酒客。价格越便宜的酒越不需要醒酒，百多元及以下都是可即饮的餐酒。不必去费神醒酒。同时年轻的酒虽然有些杂味，但通过酒杯的轻松晃动便可以去掉，喝起来就会比较顺口。

大部分葡萄酒都需要醒1小时左右，红酒应该怎么喝，但不一定都需要用醒酒器，比如甜白和贵腐白酒，在饮用之前1小时开瓶，红酒专卖店，只需让瓶身直立透气即可。陈年的已经到了生命末期的红葡萄酒，没有力气再“醒来”，需要换瓶去渣，尽快饮用，方法是先把酒瓶直立24小时，保证结晶完全沉淀在瓶底部。然后再倒入醒酒器换瓶，整个过程都要轻柔缓慢，否则，过快的速度会让酒渣也倒入醒酒器，前功尽弃。滤渣倒出的酒应马上饮用。以新鲜的果香为主的白酒、新酒、餐酒都不需要醒，可以即开即饮，不适当的“醒酒”会连其果香也丢掉

黄石红酒-红酒专卖店-加诺葡萄酒(优质商家)由东莞市加诺酒业有限公司提供。黄石红酒-红酒专卖店-加诺葡萄酒(优质商家)是东莞市加诺酒业有限公司（www.ganuojy.com）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：张悦凯。