汉诺精选香槟(2号) 20（年）

产品名称	汉诺精选香槟(2号) 20（年）
公司名称	汕头市骏德酒业有限公司
价格	338.00/瓶
规格参数	品牌:汉诺精选香槟(2号) 卫生许可证:0501B01358 保质期:20（年）
公司地址	汕头市龙湖区中山东路中泰花园49、50幢118号房
联系电话	0754-88999191 13353093826

产品详情

品牌	汉诺精选香槟(2号)	卫生许可证	0501B01358
保质期	20（年）	原料与配料	葡萄汁
酒精含量	12（%）	葡萄汁含量	100（%）
含糖量	小于4（g）	原产地	法国香槟区
产品类别	香槟		

品名：汉诺精选香槟(2号)

产国：法国香槟区

产区：法国香槟区

品尝笔记：

中度酒体干白起泡酒，金黄色泽，汽泡细致而悠长。莎当妮葡萄品种为这款香槟带来极为优雅的气味。口感充满和谐的热带果味，余韵果味清爽怡人。配餐建议：各种亚洲和欧陆菜式、甜品饮用温度：8°C-12°C

产区介绍

法国

法国人一直主导着葡萄园的历史发展，如果世上没有法国葡萄酒，那么今日的酒坛将会非常冷清。法国酿造葡萄酒的历史源远流长，也是今天世界葡萄酒市场上的主角。法国葡萄酒的酿造融会了现代先进科技与古老的传统，两者的完美结合孕育出品种丰富的葡萄酒以及世界著名的十大产区。法国得天独厚的

多样化风土条件，以及累积了两千多年的酿酒工艺、严格的法定产区管理法规，使得法国葡萄酒能生产风格各异的优质葡萄酒。无论是酿酒技术，还是原产地监控命名管理法规，都早已被其它葡萄酒生产国所接受并效仿。 风土条件主要指土壤、气候、葡萄品种和人为因素。每一种葡萄在不同的土壤上生长，其特性的发挥都不尽相同，这主要受到土壤里的化学物质或矿物所影响。即使同一种的葡萄品种在不同的土壤里生长，酿造出来的葡萄味道也不一样。味道强劲、口感丰满的葡萄酒一般产自天气较酷热的地方，而轻淡清爽的葡萄酒则一般产自气候较温和的地方。法国各大葡萄酒产区的风土条件差异很大，所以每个产区都有各自的葡萄酒种类和风格。 法国的葡萄酒产区主要有三个：香槟区、波尔多产区和布根地产区。另外，还有罗纳河谷、卢瓦尔产区、瓦尔萨斯产区、朗古度斯朗、普罗斯旺以及西南部等几个地区生产葡萄酒。以下将一一介绍。

法国香槟区

香槟区位于法国巴黎的东北部，是法国最北面的一个葡萄酒产区。香槟区所处的地理位置决定了它同时受大西洋暖和气候和大陆性气候的影响，加上分布广泛的独特的白垩土质，使得香槟区的葡萄的湿度平稳，香味细腻。香槟是一种气泡葡萄酒，只有在法国香槟区生产的葡萄酒才可以称为真正的champagne，而法国其他地区出产的气泡葡萄酒只能称为“ 气酒 ”（cremant）。其它国家生产的气酒有各自称法，例如意大利称为“ spumante ”，德国称为“ sekt ”，西班牙则称为“ cava ”。
法定香槟产区葡萄酒，最好的17个村庄被列为特级葡萄园(grand cru)，仅次的40个村庄则被评为一级葡萄园(premier cru)。香槟区的主要葡萄品种为：白葡萄品种莎当妮(chardonnay)、红葡萄品种黑皮诺(pinot noir)和皮诺・文尼亚(pinot meunier)。香槟主要为这三个葡萄品种混合而成，pinot meunier是黑皮诺的突变品种，被称为面粉皮诺。很多香槟区的果农都喜欢种植它，因为他们可以采用它年青的水果香味来弥补黑比诺的厚重和莎当妮的柔弱。 香槟采用传统的“ 香槟酿造法 ”(methode champenoise)酿造，根据葡萄品种的不同性质可以分为：不标年份香槟（non vintage）、年份香槟(vintage)、白葡萄香槟(blanc de blancs)、红葡萄香槟(blanc de noir)和桃红香槟(rose)。根椐糖份含量可分为：极干性(brut)、干性(extra-dry)、中度干性(sec)、中度甜味(demi sec)和甜味(doux)。香槟是喜庆日子的最佳选择，因为它缓缓上升的气泡似乎是欢快灵动的精灵，为气氛增添喜庆和热闹，它同时也是佐餐用的最佳葡萄酒。

香槟酒的酿造法

香槟酿造法又可称为汽泡酒之极致酿造法（methode champenoise）。香槟区的葡萄大约九月中旬可收成，采收有许多准备工作要做，采收时一定要用手一串串摘下，并趁葡萄最新鲜时送去压榨。通常压榨都在每家葡萄园进行，能防止葡萄因长途运输而受到损伤。香槟区收成的葡萄超过三分之二是红葡萄，但却能酿制出白葡萄酒的原因是，精细的压榨工序——压榨力度轻巧，使葡萄汁从果实中缓缓流出，葡萄皮的色素不会进入葡萄汁，压榨出来的汁液透明清澈。香槟的酿制有严格规定的榨取比例，4000公斤的葡萄渣（marc）被装进压榨槽，必须严格遵照规定比例压榨——160公斤葡萄压榨出102公升葡萄汁，所以4000公斤的葡萄最多只能榨取2550公升的汁液。为实现完美品质，香槟酿造的管制中对分级压榨也有严格的规定。第一次压榨，只能榨取2050公升葡萄汁（cuvee），然后先存放到另一槽中，压榨槽会自动减压。接着工人们使用特殊的叉子，把被挤压到周围的葡萄渣推回槽的中间，再进行第二次压榨。按规定，第二次压榨只能榨取500公升，其汁液称为taille，把它保留在原压榨槽内与第一次压榨汁液分开。整个压榨过程需要花费3～4小时左右。结果，4000公斤的葡萄可取得不同质和量的榨汁，那就是2050公斤的cuvee加上500公斤的taille，共有2550公斤的葡萄汁。所有的榨汁被放入沉淀槽内静置10～12小时后，所有的杂质、果皮、籽等都沉淀到槽的底部，沉淀步骤完成。接着把葡萄汁转放到酒窖中，将榨得的不同葡萄品种的cuvee和taille储放在槽或桶内，进行第一次天然发酵，产生酒精。在这个过程中，葡萄汁中的天然酵素可将葡萄汁的糖份转化为酒精、二氧化碳及剩余物。约一个月后，所有气体都跑掉，糖份也完全转化为酒精，此时对新酒进行澄清。经过数个步骤的过滤、冷却，去除所有的杂质沉淀物，以求得到最清澈、最纯粹的酒液。接着进行cuvee与taille的调配，初次调配在实验室进行，这是一项艺术。虽然香槟酿造规定只能使用三种葡萄，但因不同地区的土壤以及不同品种之间的差异，使得cuvee和taille更具有多重选择性。又因为每年气候因素不同，为达到风味的一致性，有时cuvee里可以加上一些较陈年的酒。

陈年酒为葡萄丰收年特制的酒，拥有相当出色的质感，各村庄间水平落差的选择，加上保留酒对垂直落差的弥补，这样的调配便使香槟拥有家喻户晓的一贯美味。若某一年收成的葡萄品质特别好，便可以只使用这一年的葡萄来酿酒，这特别的年份酒带有卓越特色，故会在酒瓶上标注年份（vintage）。调配好后加入天然酵母菌和糖份，以自动化设备将酒注入瓶内再以铁盖封瓶，然后平放在阴凉的酒架上，再来进行第二次发酵，糖份再次转化成酒精和二氧化碳，但这次发酵前酒瓶已封口，所以气体留在瓶内，香槟就这样产生了。但整个过程尚未完成，发酵完成后酵母菌会沉淀在瓶颈位置，沉淀物正是逐渐造成香槟之风味与芬芳的主因，酵母菌与酒液之间的相互作用至少要二至三年时间，也许更长，香槟才可以达到真正成熟的境界。酒瓶中的沉淀物必须清除，才能使成品酒清澈。清除沉淀物可以把酒瓶瓶颈头朝下放在酒架上，这个动作称之为摇瓶（pupitres），沉淀物会因此逐渐向瓶颈移动。并且每天将酒架上的酒瓶转动四分之一圈，让酒动一动，逐渐地整瓶酒最后会头下脚上，沉淀物从瓶底渐渐滑移到瓶口。等所有酒瓶垂直倒立后，沉淀物集中在瓶口的软木塞等待除渣工作。除渣的精髓在于一边把沉淀物去除，一边还能不让酒瓶里的气体跑出来。酒瓶的瓶颈部分插入大约摄氏零下20度的冷凝液中，沉淀物会在瓶颈迅速冻结成一块，此时将铁盖塞拔除后结冻块就会跑出来，香槟也就澄清了。有少量酒随着冰条流失，此时将酒瓶朝上摆正补添入一些酒。添入酒主要是以原调配的酒在加上一些糖酒，这些补添的糖酒是香槟的口味、甜度的不同的决定因素。随后马上用软木塞封瓶。软木塞的完全密封才可使香槟保存很好，瓶塞的材质必须选用最上乘的树皮木材质，才能抵抗瓶内压力。若香槟在酒窖中放得较久，软木塞会固定成瓶颈形状，瓶塞加铁丝固定后，再用目测法检视酒体是否澄清，同时摇动酒瓶，以确定后来添加的酒体是否澄清，同时摇动酒瓶，使酒液混合均匀，接着进行瓶颈的锡箔包装及贴上标签。完成了香槟制作的最后阶段。

关于骏德

骏德酒业是一家专注于进口葡萄酒商业流通领域的企业。公司秉承“ 世界名酿荟萃,真诚与众共享 ”的宗旨，以“ 引领葡萄酒饮用潮流 ”为目标，以“ 传播葡萄酒文化 ”为引力，以“ 全心全意为客户提供健康、优质、纯正、放心葡萄酒 ”为己任，现已成功地将世界各国优质葡萄酒引入中国市场。

多年来，公司始终坚持对卓越品质的不懈追求，所经营的进口葡萄酒全部从原产地直接引进，精选自法国、意大利、西班牙、德国、美国、智利、阿根廷、澳大利亚、新西兰、南非等著名产酒国，品质可靠；同时，公司拥有大型恒温保湿、仿真酒窖式仓库，保证产品品质始终稳定，是值得信赖的健康绿色饮品。

目前，公司已经建立了全国性的营销网络和物流配送体系——在北京、上海、广州、东莞分别设有区域营运中心；在广州、深圳、东莞、上海、北京、成都、福建等地，分别设有连锁专卖店；在网络上建立了方便快捷的电子交易平台；在全国各主要城市发展了实力雄厚而长期稳定的合作伙伴。

骏德酒业的事业，得益于客户的支持和信赖，得益于合作伙伴的鼎力相助。今后，骏德酒业将一如既往地不懈努力，以优质、专业的服务，为顾客带来品尝葡萄酒的无穷乐趣。

骏逸浪漫，得意人生！

产品与服务

多年来，骏德始终坚持对卓越品质的不懈追求，全部产品由原产地直接进口，并在特聘专家团队的监测下，以高性价比为标准，引进最优质和最符合消费者口味的葡萄酒。我们引进的葡萄酒种类繁多，囊括了法国（列级名庄酒及cvbg集团、sovex集团旗下多个著名庄园、法国vins & passion系列）、意大利（施露家族、富比酒厂、朗高酒厂等）、西班牙（禾富玛莎）、德国（查理天使）、美国（美利酒厂、爱莎庄园）、智利（碧桃丝、安利卡）、阿根廷（富特酒厂、古特酒厂）、澳大利亚（伟度尔、莎莲娜、开普庄园、宾利庄园）、新西兰（思兰尼）、南非（阿曼尼、哈瓦拿、佩斯、教士）等世界著名产酒国的精选葡萄酒。

为了维持葡萄酒最好的品质，我们还配备大型恒温、保湿、仿真式酒窖仓库，保证葡萄酒在合适的温度、湿度下保存。另外，骏德还致力于传播葡萄酒文化，引领葡萄酒饮用风尚，通过内容丰富的葡萄酒知识培训，和形式多样的酒宴活动，让葡萄酒爱好者更近距离地接触多元化的葡萄酒文化！