



拉菲蒙特尔珍藏干红葡萄酒

Réserve Lafite Monteil AOC
Bordeaux supérieur 2011

拉菲蒙特酒庄

LAFITE MR. MONTIER WINERY

起源

1894年，艾德华·埃菲尔——著名的埃菲尔铁塔建筑师之子收购了拉菲蒙黛古堡，这里的葡萄园地处波尔多市条件和属性最优质的地域，从1812年起，拉菲蒙黛古堡已经拥有了属于自己的“拉菲葡萄酒庄”的品牌，优越的地理环境和品质使得这里的红酒具有独特的品性。

酿酒厂

红酒酿制酒窖的1100平方米，由著名的埃菲尔铁塔建筑师古斯塔夫·埃菲尔设计，其中布满了不锈钢酿酒容器，并配备了先进工艺设备，包括一套崭新的热调节系统。

葡萄园与产区

产区：超级波尔多

古堡总占地面积：106公顷（106HA）

葡萄园占地面积：45公顷（111英亩）

土壤：大面积的朝南山丘粘土砾石坡地

葡萄酒平均产量：45-50百升/公顷

种植密度：5000棵/公顷

葡萄种类：60%梅洛，40%赤霞珠

平均葡萄树龄：25年

年产值：31400瓶

葡萄种植和红酒酿制：均采用传统方法，并发挥了土地赋予它的高品质特性



古斯塔夫·埃菲尔（Gustave Eiffel, 1832-1923）法国著名建筑大师、结构工程师、金属结构专家，因设计巴黎的标志性建筑埃菲尔铁塔而闻名于世。1855年从巴黎中央工艺制造学院（Ecole Centrale des Arts et Manufactures）毕业后，专门研究金属建筑，尤其是桥梁。他是首先使用气压沉箱造桥的工程师之一。埃菲尔主要作品有巴黎博览会机器展览馆（1867）、法国特吕耶尔河上钢拱桥（跨度162米，高出水面120米）、纽约港自由女神像的骨架等。他大胆创新的埃菲尔铁塔（1887-1889）震惊了全世界，人们称他为“用钢铁创造了奇迹的人”。他在巴黎郊外设计了第一座空气动力实验室，1921年他把实验室赠给国家。古斯塔夫·埃菲尔是一位在人类建筑史上创造奇迹的工程师，将被人们永远怀念。

红酒生产过程

将葡萄放在不锈钢容器中，在适当的温度下发酵，并根据每日品尝后的口感确定浸泡时间，一般为三周。最后，采用适当的气动压力机陈化。

波尔多左岸地形

波尔多左岸，离海较近，受海洋暖流调节，夜晚凉爽的阳光充足，气候十分温和，且左岸砾石的小圆丘遍布，砾石地具有排水良好、储存热能等优点，能够让葡萄均衡生长和完全成熟。

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+Contrôle。

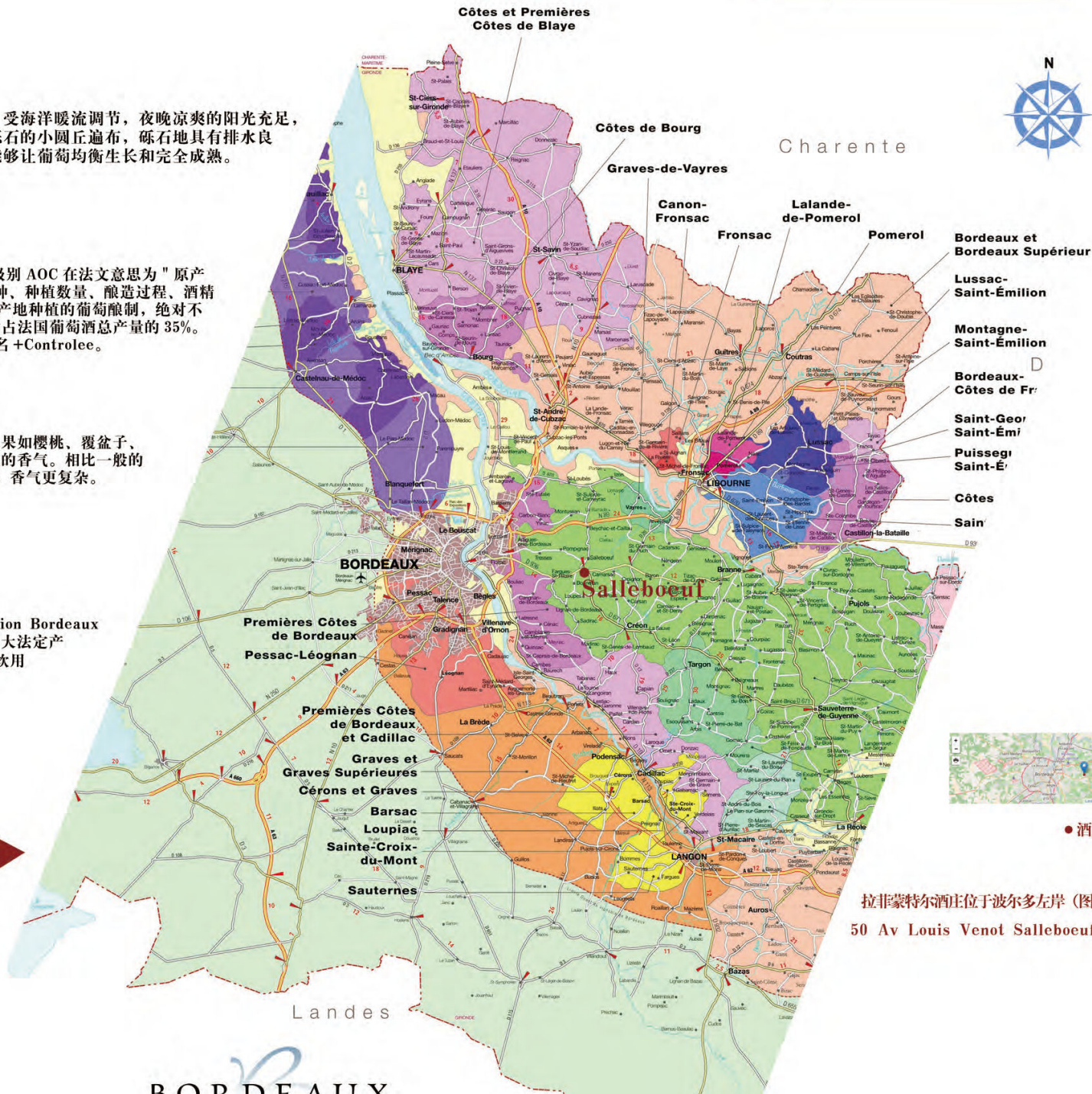
超级波尔多葡萄酒特点

超级波尔多葡萄酒精度会略微偏高，带有水果如樱桃、覆盆子、黑醋栗、紫罗兰、甘草、雪松、干李子和玫瑰的香气。相比一般的波尔多 AOC 葡萄酒，超级波尔多口感更浓缩，香气更复杂。

拉菲蒙特尔

拉菲蒙特尔酒庄位于波尔多左岸，Appellation Bordeaux Supérieur Contrôlée，表示这是一只波尔多法定产区的 AOC 级别的葡萄酒。含总糖低于 4 克。饮用时觉不出甜味，酸味明显。

波尔多酒庄分布



● 酒庄所在地

拉菲蒙特尔酒庄位于波尔多左岸（图中红点所在地）

50 Av Louis Venot Salleboeuf 33 33370 Fr

拉菲蒙特 珍藏干红葡萄酒

Réserve Lafite Monteil AOC
Bordeaux supérieur 2011

葡萄品种 Varietals : 美乐、赤霞珠、马尔贝克

产区 Region : 法国波尔多

酿造 Vinification : 人工葡萄筛选, 橡木桶陈年12-14个月。

陈年 Ageing : 即可饮用, 也可在适合储存的条件下存放20年。

酒精度 VOL : 13%。

欧洲布鲁塞尔酒节获奖产品, 难得的一款好酒。
也是法国米其林厨师推荐的一款美酒之一。2011年
份的拉菲蒙特葡萄酒, 色泽呈现极佳的宝石紫红
色, 有着浓郁的黑色水果与香草气味, 新鲜的口
感, 结构扎实的酒体, 再加上层次丰富且尾韵悠
长, 绝对是一款结合自然与工艺的精品。



赤霞珠葡萄

赤霞珠是波尔多红葡萄酒, 特别是波尔多
左岸地区红葡萄酒的灵魂, 著名的波尔多
五大顶级酒庄都以赤霞珠为主要品种酿制
红酒。由赤霞珠葡萄酿制的高档干红葡萄
酒, 宝石红, 澄清透明, 具青梗香, 滋味
醇厚, 回味好。像所有优质红葡萄酒一
样, 由赤霞珠酿制而成红葡萄酒非常醇厚,
此外, 它还带有黑醋栗、浆果的水果味,
甚至还有一些胡椒的感觉, 令你的味蕾
困惑不已。

红葡萄种类

赤霞珠 (Cabernet Sauvignon)

梅洛 (Merlot)

黑比诺 (Pinot Noir)

西拉 (Shiraz)

增芳德 (Zinfandel)

马尔贝克 (Malbec)

GARDE



等级

PRODUCTION



314000

年产量

ELEVAGE



En cuve et en fut

橡木桶

TEMPERATURE

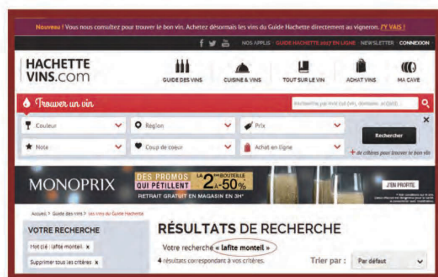


16℃

温度

我们的优势

- 《Le guide Hachette des vins》（《阿歇特葡萄酒指南》）是最古老的法国葡萄酒购买指南之一，同时也是全球销售量最高的指南之一，由法国著名的出版集团Hachette创建于1985年。《Le guide Hachette des vins》有两大宗旨：独立和客观。对于酒品的选择却越来越严格，最初是在8000瓶中挑选5000瓶，如今是在35000瓶中挑选10000瓶。入选的酒会被给予0到3星的评级（1星表示“a good wine”；2星表示“an excellent wine”；3星表示“an exceptional wine”）。



拉菲蒙特尔就是其中一款，意味着我们的品质经得起检验。

- 九月初，沈腾和王琦婚礼的餐酒便是拉菲蒙特尔。作为一位爱妻又爱酒之人，沈腾最终选定拉菲蒙特尔红酒作为宾客的餐酒，还亲自设计了由两人名字首字母结合而成的酒标。



- 2016中国网球公开赛指定红酒之一



- 法国大型商场都有销售



- 获奖

2011 Aquitaine grand concours(法国阿基坦酒类巡展大赛)银奖
2014年 葡萄酒包装设计大赛 金牌金奖
2014洛杉矶葡萄酒大赛 铜牌
2014吉尔伯特 盖拉德葡萄酒指南评分 83/100 金牌

经常饮用红葡萄酒，对人体有着非同小可的意义

第一是延缓衰老。人体跟金属一样，在大自然中会逐渐“氧化”。人体氧化的罪魁祸首不是氧气，而是氧自由基，它很易引起化学反应，损害DNA、蛋白质和脂类等重要生物分子，进而影响细胞膜转运过程，使各组织、器官的功能受损，促进机体老化。而红葡萄酒中含有较多的抗氧化剂，如酚化物、鞣酸、黄酮类物质、维生素C、维生素E、微量元素硒、锌、锰等，能消除或对抗氧自由基，所以具有抗老防病的作用。

第二是预防心脑血管病。红葡萄酒能使血中的高密度脂蛋白（HDL）升高，而HDL的作用是将胆固醇从肝外组织转运到肝脏进行代谢，所以能有效降低血胆固醇，防治动脉粥样硬化。红葡萄酒中的多酚还能抑制血小板的凝集，防止血栓形成。在饮用18个小时之后仍能持续抑制血小板凝集。

第三是预防癌症。葡萄皮中含有极高成分的白藜芦醇，抗癌性能在数百种人类常食的植物中最好。可以防止正常细胞癌变，并能抑制癌细胞的扩散。

第四是美容养颜作用。自古以来，红葡萄酒作为美容养颜的佳品，备受人们喜爱。有人说，法国女子皮肤细腻、润泽而富于弹性，与经常饮用红葡萄酒有关。除此，还有不少人喜欢将红葡萄酒外搽于面部及体表，因为低浓度的果酸有抗皱洁肤的作用。



红酒搭配

西冷牛扒、红烧鲍鱼、扒牛仔骨
法国火腿、软奶酪





东舟国际物流有限公司

从即日起开设拉菲蒙特尔红酒代发业务

详情请咨询东舟客服热线