

2016 年第 43 号

质检总局关于批准

对波尔多（Bordeaux）45 个

附属产区实施地理标志保护的公告

根据 2005 年 9 月 5 日签署的《中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局与欧洲委员会贸易总司关于地理标志的谅解备忘录》，经法国农业、食品、渔业、农村事务及土地整治部推荐，法国波尔多葡萄酒行业委员会向质检总局提出了波尔多（Bordeaux）45 个附属产区在我国注册地理标志保护的申请。参照《地理标志产品保护规定》，按照《国外地理标志产品保护办法》的规定，质检总局组织了技术审查。经审查合格，现批准自即日起对波尔多（Bordeaux）45 个附属产区实施地理标志保护。

附件：波尔多（Bordeaux）附属产区质量技术要求

质检总局

2016 年 5 月 17 日

附件

波尔多（Bordeaux）附属产区质量技术要求

一、名称

波尔多 (Bordeaux) 附属产区地理标志名称包含以下:

1. 波尔多山坡 (Cotes de Bordeaux)
2. 巴尔萨克 (Barsac)
3. 布拉伊 (Blaye)
4. 布拉伊-波尔多山坡 (Blaye - Cotes de Bordeaux)
5. 波尔多上伯诺日 (Bordeaux Haut Benauges)
6. 优级波尔多 (Bordeaux Supérieur)
7. 布尔 (Bourg)
8. 布尔杰 (Bourgeois)
9. 卡迪亚克 (Cadillac)
10. 卡迪亚克-波尔多山坡 (Cadillac - Cotes de Bordeaux)
11. 卡农-弗龙萨克 (Canon Fronsac)
12. 卡斯蒂永-波尔多山坡 (Castillon - Cotes de Bordeaux)
13. 布拉伊山坡 (Cotes de Blaye)
14. 赛龙 (Cérons)
15. 波尔多山坡-圣马盖尔 (Cotes de Bordeaux Saint-Macaire)
16. 布尔山坡 (Cotes de Bourg)
17. 两海间, 或者, 两海之间 (Entre-Deux-Mers)
18. 两海间 - 上伯诺日, 或者, 两海之间 - 上伯诺日 (Entre-Deux-Mers Haut-Benauges)
19. 弗朗-波尔多山坡 (Francs - Cotes de Bordeaux)
20. 弗龙萨克 (Fronsac)
21. 格拉夫 (Graves)
22. 优级格拉夫 (Graves Supérieures)
23. 韦雷-格拉夫 (Graves de Vayres)
24. 上梅多克 (Haut-Medoc)
25. 拉朗德-波美侯 (Lalande de Pomerol)
26. 利斯特拉克-梅多克 (Listrac-Medoc)
27. 卢皮亚克 (Loupillac)
28. 吕萨克 - 圣埃米利永, 或者, 吕萨克 - 圣埃米利隆 (Lussac Saint-Emilion)
29. 玛歌 (Margaux)
30. 梅多克 (Medoc)
31. 蒙塔涅 - 圣埃米利永, 或者, 蒙塔涅 - 圣埃米利隆 (Montagne Saint-Emilion)
32. 慕里斯 (Moulis) 或者, 慕里斯-梅多克 (Moulis-en-Medoc)
33. 波亚克 (Pauillac)
34. 佩萨克-雷奥良 (Pessac-Leognan)
35. 波美侯 (Pomerol)
36. 波尔多主山坡 (Premières Cotes de Bordeaux)
37. 普瑟冈 - 圣埃米利永, 或者, 普瑟冈 - 圣埃米利隆 (Puisseguin Saint-Emilion)

- 38.苏玳，或者，索泰尔讷（Sauternes）
- 39. 圣埃米利永，或者，圣埃米利隆（Saint-Emilion）
- 40. 特级圣埃米利永，或者，特级圣埃米利隆（Saint-Emilion Grand Cru）
- 41. 圣爱斯泰夫（Saint-Estephe）
- 42. 圣乔治-圣埃米利永（Saint-Georges Saint-Emilion）
- 43. 圣于连，或者，圣朱利安（Saint-Julien）
- 44. 圣克鲁瓦蒙，或者，圣十字山(Sainte-Croix-du-Mont)
- 45. 圣富瓦波尔多（Sainte-Foy Bordeaux）

二、产地范围，及具体技术要求请见下表

序号	波尔多（Bordeaux） 附属产区名称	地理标志 保护范围	界定保护 范围的文件和质量 技术要求	产品种类	葡萄品种	感 官	理化指标
1	波尔多山坡（Cotes de Bordeaux）	所有附属产区均位于“波尔多”，每个附属产区具体范围请参见《质检总局关于受理“波尔多”（Bordeaux）附属产区申请地理标志保护的公告》（2015年第71号）	由 2011 年 12 月 6 日第 2011-1812 号法令批准	-波尔多山坡（C?tes de Bordeaux）原产地监控命名仅用于平静型红葡萄酒。 -卡迪亚克（Cadillac）和卡斯蒂永（Castillon）补充地域名称仅用于平静型红葡萄酒。 -布拉伊（Blaye）补充地域名称仅用于平静型红和干白葡萄酒。 -弗朗（Francs）补充地域名称仅用于平静型红、干白和甜白葡萄酒。	-红葡萄酒主要品种：赤霞珠、品丽珠、高特（或马贝克）和美乐；次要品种：佳美娜、小味而多。 -白葡萄酒主要品种：长相思、灰苏维翁、赛美蓉和密思卡岱；次要品种：鸽笼白和白玉霓。	波尔多山坡”（C?tes de Bordeaux）产区并标有“布拉伊”（Blaye）补充地域名称的红葡萄酒颜色深，果味浓郁，香气细腻精致；具有深厚的窖藏潜力。白葡萄酒最大特色是酒香中透出的金雀花、柑橘和黄水果的清香。 波尔多山坡（C?tes de Bordeaux）产区并标有卡斯蒂永（Castillon）补充地域名称的红葡萄酒呈深红宝石色，酒香浓郁，通常散发着李子干、皮革和野味的香气，有时还有灌木的清爽气息和成熟红色水果的清香；果味浓郁，强劲且结构平衡。 -波尔多山坡（C?tes de Bordeaux）产区并	-葡萄酒的总酒精体积浓度不得超过：“干”白葡萄酒 13.5%，“半甜”白葡萄酒 16%， -葡萄的最低糖分含量（克/升葡萄汁）：美乐 189，其它葡萄品种 180；附带有布拉伊（Blaye）、卡迪亚克（Cadillac）、卡斯蒂永（Castillon）、弗朗（Francs）补充地域名称的红葡萄酒，美乐 200，其它葡萄品种 189；附带有布拉伊（Blaye）、或者弗朗（Francs）补充地域名称的白葡萄酒，长相思和灰苏维翁 178，其它葡萄品种 170； -红葡萄酒必须经过苹果酸乳酸发酵。各批次的红葡萄酒在包装前（酒）或包装后的苹果酸含量不得超过 0.3 克/升。 -对红葡萄酒的分析数据应符合以下要求：可发酵的糖分含量（克/升）≤ 3，挥发性酸的最高含量（克/升），采收次年 7 月 31 日之前：0.79，采收次年 7

						<p>标有卡迪拉克（Cadillac）补充地域名称的红葡萄酒特征明显，酒裙深浓，近乎黑色，口感圆润，且富有结构感。可以在年轻时品尝，主要表现为果味清香；也适宜长期贮存，酒结构会更加柔和细腻，酒香会更为饱满柔和。</p> <p>—波尔多山坡（C?tes de Bordeaux）产区并标有弗朗（Francs）补充地域名称的红葡萄酒颜色深厚，质感紧密，入口圆润。含有残糖的白葡萄酒通常透出蜂蜜和柑橘的香气。干白葡萄酒清爽，逐渐向油滑质感和优雅气质的方向发展。</p>	<p>月 31 日之后：0.98。</p> <p>—对白葡萄酒的分析数据应与以下要求相符：带有布拉伊（Blaye）补充地域名称的，可发酵的糖分含量（克/升）≤ 4，挥发性酸的最高含量（克/升），采收次年 7 月 31 日之前：0.79，采收次年 7 月 31 日之后：0.98；带有弗朗（Francs）补充地域名称的，干白可发酵的糖分含量（克/升）≤ 4，甜白≥ 51，挥发性酸含量同上。</p> <p>—允许通过以浓缩部分红葡萄酒的方式来提升酒中糖分的浓度，但通过浓缩从而提升糖分浓度的葡萄酒限于总量的 15%；</p> <p>—在糖分浓度提升后，红葡萄酒的总酒精体积浓度不得超过 13.5%；</p> <p>带布拉伊（BLAYE）、弗朗（FRANCS）补充地域名称的干白葡萄酒 13%；带弗朗（FRANCS）补充地域名称的甜白葡萄酒 19%。</p>
2	巴尔萨克（Barsac）	同上	由 2011 年 10 月 12 日第 2011-1294 号法令批准	平静型白葡萄酒	密思卡岱、长相思、灰苏维翁、赛美蓉	<p>年轻酒液金黄色，散发花香、果香；陈年后颜色加深，透着焙烤香、蜜饯水果、柑橘和蜂蜜的芳香，独特之处还表现在浓郁果香，经常会有矿质味道。</p>	<p>—葡萄汁的含糖量低于 221 克/升时，不可视为达到良好成熟度。</p> <p>—葡萄酒的最低自然酒精体积浓度为 15%，最低实际酒精体积浓度为 12%。投入市场的所有葡萄酒或包装后的葡萄酒内可发酵性糖（葡萄糖和果糖）的含量须大于或等于每公升 45 克，挥发酸须等于或低于每公升 1.5 克（以乙酸表示）。</p> <p>—在提升糖分浓度后，葡萄酒的总酒精体积浓度不得超过 21%。</p>
3	布拉伊（Blaye）	同上	由 2011 年 12 月	平静型红葡萄酒	—主要品种：品丽珠、赤霞	<p>主要使用美乐酿制。这类葡萄品</p>	—葡萄汁的最低含糖量要求（克/升葡萄汁）

			2 日第 2011-1738 号法令批准, 修订于 2013 年 11 月 29 日第 2013-1093 号法令		珠、美乐; -次要品种: 佳美娜、高特、马贝克和小味而多	种可在石灰质粘土山坡上达到高成熟度, 酿造的葡萄酒圆润有力, 身着优雅的红色酒裙, 散发红色水果的浓烈香气, 随着陈年还经常能发展出淡淡的香料气息。	是, 美乐 210, 其他葡萄品种 189; 最低自然酒精体积浓度 12%; 苹果酸含量不得高于 0.30 克/升。 -葡萄酒的分析数据应符合以下要求 (单位均为克/升): 可发酵性糖小于等于 3; 挥发酸小于等于 0.79 (乙酸); 二氧化硫 0.14。 -允许通过以浓缩部分红葡萄酒的方式来提升酒中糖分的浓度, 但通过浓缩从而提升糖分浓度的葡萄酒限于总量的 15%; 在糖分浓度提升后, 葡萄酒的总酒精体积浓度不得超过 14%。
4	布拉伊 - 波尔多山坡 (Blaye - Cotes de Bordeaux)	同上	由 2011 年 12 月 6 日第 2011-1812 号法令批准	由于是补充地域名, 请参见本表第 1 项, 波尔多山坡 (Cotes de Bordeaux) (Cotes de Bordeaux)	请参见本表第 1 项, 波尔多山坡 (Cotes de Bordeaux)	请参见本表第 1 项, 波尔多山坡 (Cotes de Bordeaux)	请参见本表第 1 项, 波尔多山坡 (Cotes de Bordeaux)
5	波尔多上伯诺日 (Bordeaux Haut Benauge)	同上	由 2011 年 12 月 2 日第 2011-1739 号法令批准, 修订于 2013 年 11 月 28 日第 2013-1079 号法令	平静型白、桃红和红葡萄酒	-白葡萄酒主要品种: 赛美蓉、长相思、灰苏维翁、密思卡岱; 次要品种: 鸽笼白、白美乐、白玉霓。 -红葡萄酒的品种: 赤霞珠、品丽珠、美乐、高特, 或马尔贝克、佳美娜、小味而多。	-红葡萄酒, 柔和、果味浓, 赤霞珠和美乐组合, 为葡萄酒带来了复杂的香气及单宁的力感。 -以长相思为基础酿制出的白葡萄酒香气浓郁, 清新、果味浓, 有花香和柑桔果香的特点。赛美蓉带来了饱满和油滑的感觉, 与密思卡岱的融合带来了花香。	与 波尔多 (Bordeaux) 理化指标相同, 参见《质检总局关于批准对波尔多 (Bordeaux) 实施地理标志产品保护的公告 (2015 年第 75 号)》第五部分。
6	优级波尔多 (Bordeaux Superieur)	同上	由 2011 年 10 月 12 日第 2011-1292 号法令批准	平静型白和红葡萄酒	-白葡萄酒主要品种: 密思卡岱、赛美蓉、长相思、灰苏维翁; 次要品种: 鸽笼白、白美乐、白玉	-白葡萄酒含可发酵性糖分, 产量较低。赛美蓉是核心品种, 为酒带来了圆润、丰盈的口感, 金黄的色泽, 以及果	-葡萄汁的最低含糖量要求 (克/升) 是, 就红葡萄酒而言: 美乐 198、长相思 198、灰苏维翁 198、其他葡萄品种 189; 就白葡萄酒而言: 美乐 195、长相思

					<p>霓。</p> <p>-红葡萄酒品种：赤霞珠、品丽珠、佳美娜、高特或马贝、美乐、小味而多。</p>	<p>脯的香气。这一葡萄品种可与长相思和密思卡岱相搭配，为葡萄酒增添了清爽感。这类陈年型葡萄酒（4 至 8 年）会经常散发出花香、蜜香和辛料香。</p> <p>-红葡萄酒，主要是赤霞珠与美乐组合，有时加入少量的品丽珠。这类葡萄酒圆润、饱满，且有结构感。在成熟度高的年份里，可以借助年轻小味而多和高特的酸度来增添清爽感，通常会朝着新鲜红果香和果脯香方向发展，并随着陈年展现出辛料香和煮熟水果的香气。此外，这些陈年型葡萄酒需要较长陈酿期。</p>	<p>195、灰苏维翁 195、其他葡萄品种 195。</p> <p>-最低自然酒精体积浓度 12%；苹果酸含量不得高于 0.30 克/升。</p> <p>-红葡萄酒最低自然体积酒精浓度 11%，白葡萄酒最低自然体积酒精浓度 12%。白葡萄酒的最低实际酒精体积浓度为 11%。</p> <p>-包装前，葡萄酒的分析数据如下：可发酵性糖（白葡萄酒≤17，红葡萄酒≤ 3），挥发酸（克/升若以乙酸表示）（白葡萄酒≤ 0.79，红葡萄酒≤ 0.79），二氧化硫（毫克/升）（白葡萄酒≤ 250，红葡萄酒≤ 140），苹果酸（克/升）（白葡萄酒中可能存在，红葡萄酒≤ 0.3）</p> <p>-包装后，葡萄酒分析数据如下：可发酵性糖（白葡萄酒≤17，红葡萄酒≤ 3），挥发酸（克/升若以乙酸表示）（白葡萄酒≤ 1.08，红葡萄酒≤ 1.2），二氧化硫（毫克/升）（白葡萄酒≤ 250，红葡萄酒≤ 150），苹果酸（克/升）（白葡萄酒中可能存在，红葡萄酒≤ 0.3）</p> <p>-允许通过以浓缩部分红葡萄酒的方式来提升酒中糖分的浓度，但通过浓缩从而提升糖分浓度的葡萄酒限于总量的 15%；</p> <p>-在糖分浓度提升后，葡萄酒的总酒精体积浓度不得超过：红葡萄酒 13.5%，白葡萄酒 15%</p>
7	布尔 (Bourg)	同上	由 2011 年 12 月	平静型红、白葡萄酒	-红葡萄酒品种：品丽珠、	-主要使用长相思酿制的干白葡萄	-葡萄汁的最低含糖量要求（克/升）是，红

			7 日第 2011-1819 号法令批准, 修订于 2013 年 2 月 7 日第 2013-129 号法令		赤霞珠、美乐、高特, 或马贝克。 -白葡萄酒品种: 长相思、灰苏维翁、赛美蓉、密思卡岱和鸽笼白。	酒, 入口鲜爽芬芳, 有水果的香气 (常常是柑橘类), 或略带花香。赛美蓉带来饱满感和油滑感, 调配密斯卡岱可以增强花香。鸽笼白增加的香调让人想起柑橘类的味道。这类葡萄酒趁年轻时 (一至两年内) 饮用极佳。 -红葡萄酒则主要使用美乐和赤霞珠调配, 并少量添加品丽珠和高特。这类酒馥郁而有结构, 芳香怡人, 单宁结构适合陈酿。橡木桶陈酿普遍, 能让酒更具复杂性, 并增添烧烤和香草的香气。	葡萄酒: 美乐 189、其他红葡萄品种 180; 白葡萄酒: 长相思和灰苏维翁 178、其他白葡萄品种 170。 -苹果酸含量不得高于 0.30 克/升。 -允许通过以浓缩部分红葡萄酒的方式来提升酒中糖分的浓度, 但通过浓缩从而提升糖分浓度的葡萄酒限于总量的 15%; -在糖分浓度提升后, 红葡萄酒总酒精体积浓度不得超过 13%, 白葡萄酒总酒精体积浓度不得超过 12.5%。 -葡萄酒分析数据: 可发酵性糖 (白葡萄酒 ≤ 4, 红葡萄酒 ≤ 3), 二氧化硫 (毫克/升) (白葡萄酒 ≤ 180, 红葡萄酒 ≤ 140), 苹果酸 (克/升) (白葡萄酒中可能存在, 红葡萄酒 ≤ 0.3), 挥发酸 (克/升若以乙酸表示) (采收次年 7 月 31 日前: 红白葡萄酒 ≤ 0.79; 采收次年 7 月 31 日后, 红白葡萄酒 ≤ 0.98, 白葡萄酒 ≤ 0.79)。
8	布尔杰 (Bourgeois)	同上	由 2011 年 12 月 7 日第 2011-1819 号法令批准, 修订于 2013 年 2 月 7 日第 2013-129 号法令	平静型红、白葡萄酒	-红葡萄酒品种: 品丽珠、赤霞珠、美乐、高特, 或马贝克。 -白葡萄酒品种: 长相思、灰苏维翁、赛美蓉、密思卡岱和鸽笼白。	-主要使用长相思酿制的干白葡萄酒, 入口鲜爽芬芳, 有水果的香气 (常常是柑橘类), 或略带花香。赛美蓉带来饱满感和油滑感, 调配密斯卡岱可以增强花香。鸽笼白增加的香调让人想起柑橘类的味道。 -红葡萄酒则主要使用美乐和赤霞珠调配, 并少量添加品丽珠和高	-葡萄汁的最低含糖量要求 (克/升) 是, 红葡萄酒: 美乐 189、其他红葡萄品种 180; 白葡萄酒: 长相思和灰苏维翁 178、其他白葡萄品种 170。 -苹果酸含量不得高于 0.30 克/升。 -允许通过以浓缩部分红葡萄酒的方式来提升酒中糖分的浓度, 但通过浓缩从而提升糖分浓度的葡萄酒限于总量的 15%; -在糖分浓度提升后, 红葡萄酒总酒精体积浓

						特。这类酒馥郁而有结构，芳香怡人，单宁结构适合陈年。橡木桶陈酿普遍，能让酒更具复杂性，并增添烧烤和香草的香气。	度不得超过 13%，白葡萄酒总酒精体积浓度不得超过 12.5%。 -葡萄酒分析数据：可发酵性糖（白葡萄酒≤4，红葡萄酒≤3），二氧化硫（毫克/升）（白葡萄酒≤180，红葡萄酒≤140），挥发酸（克/升若以乙酸表示）（采收次年 7 月 31 日前：红白葡萄酒≤0.79；采收次年 7 月 31 日后，红白葡萄酒≤0.98，白葡萄酒≤0.79）。
9	卡迪拉克 (Cadillac)	同上	由 2011 年 12 月 5 日第 2011-1778 号法令批准	平静型白葡萄酒	密思卡岱、长相思、灰苏维翁、赛美蓉	金色酒裙会随着陈年向琥珀色渐变。在年轻时多有白色水果的香气和花香，陈年的过程中则会培养出蜜饯水果和柑橘的味道，用橡木桶培养的话还可能带一点烧烤的味道。平衡，甜柔而又优雅，香气持久不散，是优质的陈年型葡萄酒。	-葡萄汁的含糖量低于 225 克/升时，不可视为达到了良好成熟度。 -葡萄酒最低自然酒精体积浓度为 15%。 -所有包装后的葡萄酒内，最低实际酒精体积浓度为 12%，可发酵性糖（葡萄糖和果糖）的含量须大于或等于每公升 51 克。所有包装后的葡萄酒内，挥发酸须低于或等 1.5 克/升（以乙酸表示）。 -在提升糖分浓度后，葡萄酒的总酒精体积浓度不得超过 19%。
10	卡迪拉克 - 波尔多山坡 (Cadillac - Cotes de Bordeaux)	同上	由 2011 年 12 月 6 日第 2011-1812 号法令批准	由于是补充地域名，请参见本表第 1 项，波尔多山坡 (Cotes de Bordeaux)	请参见本表第 1 项，波尔多山坡 (Cotes de Bordeaux)	请参见本表第 1 项，波尔多山坡 (Cotes de Bordeaux)	请参见本表第 1 项，波尔多山坡 (Cotes de Bordeaux)
11	卡农 - 弗龙萨克 (Canon Fronsac)	同上	由 2011 年 10 月 25 日第 2011-1377 号法令批准	平静型红葡萄酒	-主要品种：品丽珠、赤霞珠、美乐 -次要品种：佳美娜、高特（或马贝克）、小味而多。	美乐对粘土质石灰岩山坡适应性强，成熟度高，与之配合的品丽珠和赤霞珠带来清爽度与结构，提高陈年潜力和香气的复杂度。酒液呈深红	-含糖量低于下述标准不可视为成熟度良好：美乐果汁含糖量低于 198 克/升；其他葡萄品种的果汁含糖量低于 180 克/升。 -葡萄酒需达到的最低自然酒精体积浓度为 11%。苹果酸含量不得

						色，略偏紫色或红宝石色。香气浓烈，以红色水果（桑葚、樱桃、黑加仑）为主，陈年后常带有类似松露的气息，根据土壤的特性不同，有时还有野味或香料的味。	高于 0.30 克/升。 -销售的各批次葡萄酒中，可发酵性糖（葡萄糖和果糖）含量不得高于 3 克/升，挥发酸含量不得高于 0.79 克/升（以乙酸表示）；总二氧化硫含量不得高于 140 毫克/升。 -允许通过以浓缩部分红葡萄酒的方式来提升酒中糖分的浓度，但通过浓缩从而提升糖分浓度的葡萄酒限于总量的 15%；在糖分浓度提升后，葡萄酒的总酒精体积浓度不得超过 13.5%。
12	卡斯蒂永 - 波尔多山坡 (Castillon - Cotes de Bordeaux)	同上	由 2011 年 12 月 6 日第 2011-1812 号法令批准	由于是补充地域名称，请参见本表第 1 项，波尔多山坡 (Cotes de Bordeaux)	请参见本表第 1 项，波尔多山坡 (Cotes de Bordeaux)	请参见本表第 1 项，波尔多山坡 (Cotes de Bordeaux)	请参见本表第 1 项，波尔多山坡 (Cotes de Bordeaux)
13	布拉伊山坡 (Cotes de Blaye)	同上	由 2011 年 11 月 17 日第 2011-1585 号法令批准	平静型白葡萄酒	-主要品种：鸽笼白和白玉霓； -次要品种：密斯卡岱、长相思、灰苏维翁和赛美蓉。	主要使用白玉霓和鸽笼白，在调配时这两类葡萄品种所占比例不得低于 50%。这种有着漂亮浅黄色的葡萄酒，入口活泼鲜爽。与次要品种的调配，如赛美蓉，可以带来饱满感和油滑感；密斯卡岱能为酒赋予花香。长相思和灰苏维翁有增强果味的效果。	-含糖量低于下述标准不可视为成熟度良好：长相思、灰苏维翁，每升葡萄汁的含糖量低于 178 克；其他品种每升葡萄汁的含糖量低于 170 克。 -葡萄酒的最低自然酒精体积浓度为 10%。 -包装前，葡萄酒的分析数据如下：可发酵性糖（克/升）≤4，挥发酸（以乙酸表示）≤0.79，二氧化硫（毫克/升）≤180。 -包装后，葡萄酒的分析数据如下：可发酵性糖（克/升）≤4。 -在糖分浓度提升后，葡萄酒的总酒精体积浓度不得超过 13%。
14	赛龙 (Cérons)	同上	由 2011 年 11 月	平静型白葡萄酒	密思卡岱、长相思、灰苏维	葡萄品种特别适合葡萄孢菌的着	-葡萄汁含糖量低于 221 克/升时，不可视为达

			30 日第 2011-1721 号法令批准		翁、赛美蓉	落滋生，能够酿造品质出色的甜白葡萄酒。灰葡萄孢菌能够促进葡萄芳香成分的生物化学反应和糖分浓度的提升，为葡萄酒带来甜蜜的风味以及柑橘类水果、蜂蜜和椴花的复杂香气。赛龙葡萄酒芬芳扑鼻，口感精致，果香浓郁，清爽活泼，在口中饱满而醇美。	到良好成熟度。 -葡萄酒的最低自然酒精体积浓度为 14.5%。 -投入市场的所有葡萄酒或包装后的葡萄酒内，最低实际酒精体积浓度为 12%。 -葡萄酒在包装时，可发酵性糖（葡萄糖和果糖）的含量须大于或等于每公升 45 克。投入市场的所有葡萄酒内，挥发酸须低于或等于 1.5 克/升（以乙酸表示）。 -在糖分浓度提升后，葡萄酒的总酒精体积浓度不得超过 21%。
15	波尔多山坡 - 圣马盖尔 (Cotes de Bordeaux Saint-Macaire)	同上	由 2011 年 12 月 5 日第 2011-1783 号法令批准，由 2012 年 11 月 26 日第 2012-1310 号法令修订	平静型白葡萄酒	密思卡岱、长相思、灰苏维翁、赛美蓉	-赛美蓉常带有淡雅的花香和白色水果的香气，入口丰润而甜柔。常与长相思、灰苏维翁和密斯卡岱调配，以获得水果的香味和鲜爽感。 -甜白葡萄酒，是灰葡萄孢菌在葡萄上滋生繁衍形成“贵腐菌”而后酿成的，这需要秋天气候条件适宜。该酒香气非常复杂，以柑橘、蜂蜜和香料的香气为主。	-葡萄的最低含糖量（克/升葡萄汁）：“干”白葡萄酒 187，“半甜”白葡萄酒 221，“甜”白葡萄酒 255。 -最低自然酒精体积浓度和最低实际酒精体积浓度：“干”白葡萄酒 11%，“半甜”白葡萄酒 13.5%和 11.5%，“甜”白葡萄酒 16%和 12%。 -分析数据应与以下要求相符：可发酵性糖（克/升）“干”白葡萄酒 ≤ 4，“半甜”白葡萄酒 ≥ 34 且 ≤ 45，“甜”白葡萄酒 > 45；挥发酸（最高限）（克/升若以乙酸表示），“干”“半甜”“甜”白葡萄酒的要求分别是 0.79、1.08、1.50；二氧化硫含量（最高限）（毫克/升），“干”“半甜”“甜”白葡萄酒的要求分别是 200、250、250。
16	布尔山坡 (Cotes de Bourg)	同上	由 2011 年 12 月 7 日第 2011-	平静型红、白葡萄酒	-红葡萄酒品种：品丽珠、赤霞珠、美乐、高特或马	-主要使用长相思酿制的干白葡萄酒，入口鲜爽芬芳，有水果的香	-葡萄汁的最低含糖量要求（克/升）是，就红葡萄酒而言：美乐 189、其他红葡萄品种

			1819 号法令批准， ， 修订于 2013 年 2 月 7 日第 2013-129 号法令		贝克。 -白葡萄酒品种：长相思、灰苏维翁、赛美蓉、密斯卡岱和鸽笼白。	气（常常是柑橘类），或略带花香。赛美蓉带来饱满感和油滑感，调配密斯卡岱可以增强花香。鸽笼白增加的香调让人想起柑橘类的味道。 -红葡萄酒则主要使用美乐和赤霞珠调配，并少量添加品丽珠和高特。这类酒馥郁而有结构，芳香怡人，单宁结构非常适合陈年。橡木桶陈酿非常普遍，能让酒更具复杂性，并增添烧烤和香草的香气。	180；就白葡萄酒而言：长相思和灰苏维翁 178、其他白葡萄品种 170。 -苹果酸含量不得高于 0.30 克/升。 -允许通过以浓缩部分红葡萄酒的方式来提升酒中糖分的浓度，但通过浓缩从而提升糖分浓度的葡萄酒限于总量的 15%； -在糖分浓度提升后，红葡萄酒总酒精体积浓度不得超过 13%，白葡萄酒总酒精体积浓度不得超过 12.5%。 -葡萄酒的分析数据如下：可发酵性糖（白葡萄酒≤4，红葡萄酒≤3），二氧化硫（毫克/升）（白葡萄酒≤180，红葡萄酒≤140），苹果酸（克/升）（白葡萄酒中可能存在，红葡萄酒≤0.3），挥发酸（克/升若以乙酸表示）（采收次年 7 月 31 日前：红白葡萄酒≤0.79；采收次年 7 月 31 日后，红白葡萄酒≤0.98，白葡萄酒≤0.79）。
17	两海间，或者，两海之间（Entre-Deux-Mers）	同上	由 2011 年 11 月 3 日第 2011-1444 号法令批准，修订于 2013 年 11 月 28 日第 2013-1085 号法令	平静型干型白葡萄酒	-主要品种：密斯卡岱、赛美蓉、长相思、灰苏维翁； -次要品种：鸽笼白、莫札克、白美乐和白玉霓。	-大多有着麦秆黄色酒裙，映出明亮的黄绿色光泽。 -葡萄酒入口通常会给人活泼酸爽的感觉，随之而来的是丰满与圆润，以白色花朵的香气（如金合欢）和柑橘类以及热带水果的果香为特点，适合趁酒年轻时饮用。	-葡萄的含糖量不得低于 170 克/升。 -葡萄酒最低自然酒精体积浓度为 10.5%。 -销售的各批次葡萄酒中（或瓶装），可发酵性糖（葡萄糖和果糖）含量不得高于 4 克/升；挥发酸含量不得高于 0.79 克/升（以乙酸表示）； -销售的各批次葡萄酒中（或瓶装），总二氧化硫含量不得高于 180 毫克/升。 -在糖分浓度提升后，葡萄酒的总酒精体积浓

							度不得超过 13%。
18	两海间 - 上伯诺日， 或者，两海之间 - 上伯诺日 (Entre-Deux-Mers Haut-Benauge)	同上	由 2011 年 11 月 3 日第 2011-1444 号法令批准，修订于 2013 年 11 月 28 日第 2013-1085 号法令	同上	同上	同上	同上
19	弗朗 - 波尔多山坡 (Francs - Cotes de Bordeaux)	同上	由 2011 年 12 月 6 日第 2011-1812 号法令批准	由于是补充地域名称，请参见本表第 1 项，波尔多山坡 (Cotes de Bordeaux)	请参见本表第 1 项，波尔多山坡 (Cotes de Bordeaux)	请参见本表第 1 项，波尔多山坡 (Cotes de Bordeaux)	请参见本表第 1 项，波尔多山坡 (Cotes de Bordeaux)
20	弗龙萨克 (Fronsac)	同上	由 2011 年 12 月 2 日第 2011-1757 号法令批准	平静型红葡萄酒	- 主要品种：品丽珠、赤霞珠、美乐 - 次要品种：佳美娜、高特（或马贝克）、小味而多。 - 美乐对粘土质石灰岩山坡适应性强，成熟度高，与之配合的品丽珠和赤霞珠带来清爽度与结构，提高陈年潜力和香气的复杂度。酒液呈深红色，略偏紫色或红宝石色。香气浓烈，以红色水果为主，常带有松露的气息，根据土壤的特性不同，有时还有野味或矿物质的味道。其质地兼有结实和高雅的特点，陈年潜力绝佳。 - 佳美娜和小味而多或高特这几种古老的波尔多葡萄品种，可在调配时补充使用。	- 美乐对粘土质石灰岩山坡适应性强，成熟度高，与之配合的品丽珠和赤霞珠带来清爽度与结构，提高陈年潜力和香气的复杂度。酒液呈深红色，略偏紫色或红宝石色。香气浓烈，以红色水果为主，常带有松露的气息，根据土壤的特性不同，有时还有野味或矿物质的味道。其质地兼有结实和高雅的特点，陈年潜力绝佳。 - 佳美娜和小味而多或高特这几种古老的波尔多葡萄品种，可在调配时补充使用。	- 含糖量低于下述标准不可视为成熟度良好：美乐果汁含糖量低于 198 克/升；其它葡萄品种的果汁含糖量低于 180 克/升。 - 葡萄酒需达到的最低自然酒精体积浓度为 11%。 - 销售的各批次葡萄酒中（或瓶装），苹果酸含量不得高于 0.30 克/升。 - 分析标准：销售的各批次葡萄酒中（或瓶装），可发酵性糖（葡萄糖和果糖）含量不得高于 3 克/升，挥发酸含量不得高于 0.79 克/升（以乙酸表示）；总二氧化硫含量不得高于 140 毫克/升。 - 允许通过以浓缩部分红葡萄酒的方式来提升酒中糖分的浓度，但通过浓缩从而提升糖分浓度的葡萄酒限于总量的

							15%。 -在糖分浓度提升后，葡萄酒的总酒精体积浓度不得超过 13.5%。
21	格拉夫 (Graves)	同上	由 2011 年 12 月 5 日第 2011-1787 号法令批准	平静型红、白葡萄酒	<p>-红葡萄酒品种：品丽珠、赤霞珠、佳美娜、高特（或马贝克）、美乐和小味而多。</p> <p>-白葡萄酒品种：密思卡岱、长相思、灰苏维翁、赛美蓉。</p>	<p>赤霞珠带来香气和结构，美乐带来芬芳与柔顺，品丽珠、小味而多、马贝克和佳美娜作为补充。这些酒在年轻时常散发红色水果的香气并带有香料和烧烤的气息。经过陈酿之后更优雅，结构感更强，细腻而又芬芳，酒香中带有一丝精致的烟熏味道。</p> <p>-干白葡萄酒。赛美蓉孕育了花香，带来了天然的油滑感又不失清爽。长相思带来活力和表现力，密思卡岱贡献轻微的麝香味道。这几类品种调配在一起后会散发花香和柑橘香，偶尔还带有热带水果和薄荷的香气。窖藏几年会让使酒变得更为丰富。</p>	<p>-含糖量低于下述标准不可视为成熟度良好：美乐果汁含糖量低于 189 克/升，其它红葡萄酒含糖量低于 180 克/升；长相思和灰苏维翁</p> <p>-果汁含糖量低于 178 克/升，其它白葡萄酒含糖量低于 170 克/升。</p> <p>-格拉夫 (Graves) 原产地监控命名的白葡萄酒需达到的最低自然酒精体积浓度为 10.5%。红葡萄酒需达到的最低自然酒精体积浓度为 11%。</p> <p>-红葡萄酒必须经过苹果酸乳酸发酵。销售的各批次葡萄酒中（或瓶装），苹果酸含量不得高于 0.30 克/升</p> <p>-允许通过以浓缩部分红葡萄酒的方式来提升酒中糖分的浓度，但通过浓缩从而提升糖分浓度的葡萄酒限于总量的 15%；</p> <p>-在糖分浓度提升后，格拉夫 (Graves) 原产地监控命名的白葡萄酒总酒精体积浓度不得超过 13%；在糖分浓度提升后，格拉夫 (Graves) 原产地监控命名的红葡萄酒酒精总体积浓度不得超过 13.5%。</p>
22	优级格拉夫 (Graves Supérieures)	同上	同上	平静型白葡萄酒	密思卡岱、长相思、灰苏维翁、赛美蓉	<p>圆润、饱满且带有果脯香气的金色葡萄酒。如果与长相思和密思卡岱调配则能增添一分鲜度。</p>	<p>用于生产优级格拉夫 (Graves supérieures) 的葡萄，含糖量低于 221 克/升不可视为成熟度良好。优级格拉夫 (Graves supérieures) 原产地监控命名的</p>

							葡萄酒需达到的最低自然酒精体积浓度为 13.5%。葡萄酒需达到的最低实际酒精体积浓度为 12%。在糖分浓度提升后， 优级格拉夫（Graves supérieures） 原产地监控命名的葡萄酒总酒精体积浓度不得超过 19%。
23	韦雷 - 格拉夫 (Graves de Vayres)	同上	由 2011 年 10 月 12 日第 2011-1293 号法令批准，修订于 2013 年 12 月 2 日第 2013-1110 号法令	平静型红、白葡萄酒	<p>-红葡萄酒品种：品丽珠、赤霞珠、佳美娜、高特（或马贝克）、美乐和小味而多。</p> <p>-白葡萄酒主要品种：密思卡岱、长相思、灰苏维翁、赛美蓉；次要品种：白美乐。</p>	<p>-赛美蓉能带来油滑感，与密思卡岱调配则能强化水果的香气。含有可发酵性糖的白葡萄酒通常使用过熟的赛美蓉酿制，有时使用当地古老的葡萄品种白美乐来调配。这种酒甜滑而柔顺。</p> <p>-红葡萄酒使用品丽珠、赤霞珠、美乐和高特调配。美乐占主要成分，使酒圆润丝滑，红色水果的芳香扑鼻。赤霞珠带来厚重而柔顺的单宁口感，品丽珠带来细腻感。</p>	<p>-销售的各批次葡萄酒中（或瓶装），苹果酸含量不得高于 0.30 克/升。</p> <p>-允许通过以浓缩部分红葡萄酒的方式来提升酒中糖分的浓度，但通过浓缩从而提升糖分浓度的葡萄酒限于总量的 15%；在糖分浓度提升后，红葡萄酒的总酒精体积浓度不得超过 13.5%；干白葡萄酒的总酒精体积浓度不得超过 13%；其它白葡萄酒的总酒精体积浓度不得超过 15%。</p>
24	上梅多克（Haut-Médoc）	同上	由 2011 年 12 月 2 日第 2011-1741 号法令批准。	平静型红葡萄酒	品丽珠、赤霞珠、佳美娜、高特（或马贝克）、美乐和小味而多。	品丽珠和小味而多增加葡萄酒的丰富度，高特和佳美娜用量更少。与“ 梅多克（Médoc） ”原产地监控命名相比，“ 上梅多克（Haut-Médoc） ”使用橡木桶陈酿更为普遍，因此带来了香草芳香。后者与传统品种赤霞珠的香料气息完美融合。美乐令葡萄酒更为圆润和柔和，增加红	<p>-若美乐果汁含糖量低于 189 克/升，或其它葡萄品种的果汁含糖量低于 180 克/升，则不可被视为成熟度良好。葡萄酒需达到的最低自然酒精体积浓度为 11%。</p> <p>-销售的各批次或包装后的葡萄酒中，苹果酸含量不得高于 0.20 克/升。可发酵性糖（葡萄糖和果糖）含量不得高于 3 克/升。在采收次年 10 月 1 日之前，销售的各批次或包装后的葡萄酒中，挥发酸含量不得高于 0.60 克/升</p>

						色水果的芬芳。品丽珠或者小味而多则增添结构和复杂度，后者还能在特别成熟的年份提高清爽感。	（以硫酸表示）（建议统一以乙酸表示，下同）。在该日期之后，所含挥发酸不得高于0.80克/升（以硫酸表示）。二氧化硫含量不得高于140毫克/升。 -允许通过部分浓缩葡萄酒的方式来提升糖分浓度，但因此提升糖分浓度的那部分葡萄汁体积变化不得超过15%；在糖分浓度提升后，葡萄酒的总酒精体积浓度不得超过13%。
25	拉朗德-波美侯 (Lalande de Pomerol)	同上	由2011年10月24日2011-1354号法令批准，修改于2012年10月30日2012-1216号法令	平静型红葡萄酒	-主要品种：品丽珠、赤霞珠、高特（或马贝克）、美乐； -次要品种：佳美娜、小味而多。	-美乐为葡萄酒带来宝石红或者石榴红的深沉色泽，红色和黑色小粒水果的香气，有时还有紫罗兰的芬芳。 -这里出产的葡萄酒口感丰腴而宽广，具有三个主要特点：和谐、均衡和优雅，所以年轻时饮用便已美好而迷人，陈年后则更加强劲和复杂。品丽珠、赤霞珠和高特经常加入调配，为葡萄酒带来饱满的结构和丰富的香气。	-含糖量低于下述标准不可视为成熟度良好：美乐果汁含糖量低于194克/升；其他葡萄品种果汁含糖量低于180克/升。 -葡萄酒需达到的最低自然酒精体积浓度为11%。 -销售的各批次或包装后的葡萄酒中，苹果酸含量不得高于0.30克/升。销售的各批次或经包装葡萄酒中，可发酵性糖（葡萄糖和果糖）含量不得高于2克/升。在采收次年7月31日之前，销售的各批次葡萄酒中，挥发酸含量不得高于0.79克/升（以乙酸表示）；在该日期之后，所含挥发酸不得高于0.98克/升（以乙酸表示）。允许通过部分浓缩葡萄酒的方式来提升糖分浓度，但因此提升糖分浓度的那部分葡萄汁体积变化不得超过15%；在糖分浓度提升后，葡萄酒的总酒精体积浓度不得超过13.5%。
26	利斯特拉克-梅多克 (Listrac-Medoc)	同上	由2011年11月9日2011-	平静型红葡萄酒	品丽珠、赤霞珠、佳美娜、高特（或马贝克）、美乐和	色泽深沉，单宁强劲，通常采用调配酿造，主要葡萄品种为美	-含糖量低于下述标准不可视为成熟度良好：美乐果汁含糖量低于189克/升；其它葡萄

			1498 号 法令批准		小味而多。	乐，经常辅以赤霞珠。小味而多和品丽珠有时加入调配，较少使用高特和佳美娜。这种葡萄酒适合陈酿，特点是能够将单宁强劲的口感与美乐带来的圆润融合在一起，成为梅多克半岛的独特之处。	品种的果汁含糖量低于 180 克/升。 -葡萄酒需达到的最低自然酒精体积浓度为 11%。 -销售的各批次或包装后的葡萄酒中，苹果酸含量不得高于 0.20 克/升。销售的各批次或包装后的葡萄酒中，可发酵性糖（葡萄糖和果糖）含量不得高于 3 克/升。 -在采收次年 10 月 1 日之前，销售的各批次或包装后的葡萄酒中，挥发酸含量不得高于 0.60 克/升（以硫酸表示）。在该日期之后，所含挥发酸不得高于 0.80 克/升（以硫酸表示）。二氧化硫含量不得高于 140 毫克/升。允许通过部分浓缩葡萄酒的方式来提升糖分浓度，但因此提升糖分浓度的那部分葡萄汁体积变化不得超过 15%；在糖分浓度提升后，葡萄酒的总酒精体积浓度不得超过 13%。
27	卢皮亚克 (Loupjac)	同上	由 2011 年 10 月 26 日第 2011-1398 号 法令批准	平静型白葡萄酒	密思卡岱、长相思、灰苏维翁、赛美蓉。	酒的金色酒裙会随着陈年而向琥珀色渐变。在年轻时多有白色水果的香气和花香，陈年的过程中则会培养出蜜饯水果和柑橘的味道，用橡木桶陈酿的话还可能带一点烧烤的味道。酿出的酒既能保持平衡，兼顾细腻与高酸度，香气持久丰富且清爽。	-葡萄汁的含糖量低于以下数值时，不可视为达到了良好的成熟度：赛美蓉葡萄汁含糖量低于 238 克/升；其它品种葡萄汁含糖量低于 229 克/升。 -葡萄酒的最低自然酒精体积浓度为 14.5%。 -投入市场的所有葡萄酒或包装后的葡萄酒内，最低实际酒精体积浓度为 12%。 -葡萄酒在包装时，可发酵性糖（葡萄糖和果糖）的含量须大于或等于每公升 45 克。投入市场的所有葡萄酒内，挥发酸须低于或等于 1.5 克/升（以乙酸表

							示)。在提升糖分浓度后,葡萄酒的总酒精体积浓度不得超过 21%。
28	吕萨克 - 圣埃米利永, 或者, 吕萨克 - 圣埃米利隆 (Lussac Saint-Emilion)	同上	由 2011 年 12 月 7 日 2011-1815 号法令批准	平静型红葡萄酒	<p>-主要品种: 品丽珠、赤霞珠)、高特(或马贝克)、美乐;</p> <p>-次要品种: 佳美娜、小味而多</p>	<p>-主要葡萄品种为美乐, 口感强劲而圆润, 色泽深沉, 充满红色水果的浓郁香气, 陈年后出现复杂的酒香。在调配中, 品丽珠和赤霞珠带来清爽和结构, 提高葡萄酒的陈年潜力, 增加香气的复杂度。</p> <p>-通常采用橡木桶陈酿, 带来烘烤和香草的精致气息, 增添葡萄酒的香气和结构。</p>	<p>-含糖量低于下述标准不可视为成熟度良好: 美乐果汁含糖量低于 194 克/升; 其他葡萄品种果汁含糖量低于 180 克/升。</p> <p>-葡萄酒需达到的最低自然酒精体积浓度为 11%。</p> <p>-销售的各批次或包装后的葡萄酒中, 苹果酸含量不得高于 0.30 克/升, 可发酵性糖(葡萄糖和果糖)含量不得高于 3 克/升, 挥发酸含量不得高于 0.79 克/升以乙酸表示, 二氧化硫含量不得高于 140 毫克/升。</p> <p>-允许通过浓缩方式来提升糖分浓度, 但浓缩后体积变化不得超过 15%。在糖分浓度提升后, 葡萄酒的总酒精体积浓度不得超过 13.5%。</p>
29	玛歌 (Margaux)	同上	由 2011 年 11 月 17 日 2011-1587 号法令批准	平静型红葡萄酒	<p>品丽珠、赤霞珠、佳美娜、高特(或马贝克)、美乐和小味而多</p>	<p>-深红的色泽, 绝佳的陈年能力, 精致的酒体以及浓郁的果香。</p> <p>-赤霞珠是梅多克的主要葡萄品种, 占“玛歌”(Margaux)产区葡萄园种植面积的 60%。它为葡萄酒带来结构、香气以及陈年潜力。美乐是赤霞珠不可或缺的伙伴, 在调配中极少超过 30%。它带来圆润醇厚的酒体以及复杂的香气。品丽珠所占比例更小, 带来优雅精致的口感以及香料的芬</p>	<p>-若美乐果汁含糖量低于 189 克/升, 其他葡萄品种果汁含糖量低于 180 克/升, 则不可视为成熟度良好。葡萄酒需达到的最低自然酒精体积浓度为 11%。</p> <p>-销售的各批次葡萄酒中, 苹果酸含量不得高于 0.30 克/升, 可发酵性糖(葡萄糖和果糖)含量不得高于 2 克/升。在采收次年 7 月 31 日之前, 销售的各批次葡萄酒中, 挥发酸含量不得高于 0.79 克/升(以乙酸表示); 在该日期之后, 所含挥发酸不得高于 0.98 克/升(以乙酸表示)</p> <p>-允许通过部分浓缩葡萄酒的方式来提升糖分</p>

						芳。小味而多酿造的葡萄酒色泽、果香和单宁都很强烈。	浓度，但因此提升糖分浓度的那部分葡萄汁体积变化不得超过 15%；在糖分浓度提升后，葡萄酒的总酒精体积浓度不得超过 13.5%。
30	梅多克 (Medoc)	同上	由 2011 年 12 月 1 日 2011-1742 号法令批准	平静型红葡萄酒	品丽珠、赤霞珠、佳美娜、美乐、高特（或马贝克）和小味而多。	葡萄酒单宁感浓，颜色深，主要由赤霞珠与美乐调配搭起骨架，还有少量的品丽珠和小味而多，高特和佳美娜较为罕见。赤霞珠是传统葡萄品种，能为“梅多克”（Médoc）的葡萄酒增添香料的香气。它的搭档美乐能让酒圆润、柔顺，富有红色水果的香气。以美乐为主时，能让酒的香气更快地达到期望的水平。添加品丽珠或小味而多能增强结构、复杂性和一缕清新。	-含糖量低于下述标准不可视为成熟度良好：美乐果汁含糖量低于 189 克/升；其它葡萄品种的果汁含糖量低于 180 克/升。 -葡萄酒需达到的最低自然酒精体积浓度为 11%。 -销售的各批次或包装后的葡萄酒中，苹果酸含量不得高于 0.20 克/升，可发酵性糖（葡萄糖和果糖）含量不得高于 3 克/升，二氧化硫含量不得高于 140 毫克/升。 -在采收次年 10 月 1 日之前，销售的各批次或包装后的葡萄酒中，挥发酸含量不得高于 0.60 克/升（以硫酸表示）。在该日期之后，所含挥发酸不得高于 0.80 克/升（以硫酸表示）。 -允许通过以浓缩部分红葡萄酒的方式来提升酒中糖分的浓度，但通过浓缩从而提升糖分浓度的葡萄酒限于总量的 15%。在糖分浓度提升后，葡萄酒的总酒精体积浓度不得超过 13%。
31	蒙塔涅 - 圣埃米利永，或者，蒙塔涅 - 圣埃米利隆 (Montagne Saint-Emilion)	同上	由 2011 年 12 月 6 日 2011-1805 号法令批准	平静型红葡萄酒	-主要品种：品丽珠、赤霞珠、高特、美乐； -次要品种：佳美娜、小味而多	美乐品种占据主导地位，因其非常适应石灰质粘土山坡，可在此地达到最佳成熟度。这个产区出产的红葡萄酒强劲而圆润，色泽浓郁，充满红色水果的馥郁芬芳，经常会在陈	-美乐果汁含糖量低于 194 克/升，或其他葡萄品种果汁含糖量低于 180 克/升；则不可视为成熟度良好。葡萄酒需达到的最低自然酒精体积浓度为 11%。 -销售的各批次或包装后的葡萄酒中，苹果酸含量不得高于 0.30 克/升。

						<p>年后出现辛香以及皮革和甘草的气息。调配采用的其他品种主要包括品丽珠和赤霞珠，增加清爽口感和结构，提高陈年潜力，使香气更复杂。通常采用橡木桶陈年，带来烘烤和香草的香气，使得酒的口感和结构更加丰富。</p>	<p>-销售的各批次或包装后的葡萄酒中，可发酵性糖（葡萄糖和果糖）含量不得高于 3 克/升。</p> <p>-在采收次年 7 月 31 日之前，销售的各批次葡萄酒中，挥发酸含量不得高于 0.79 克/升（以乙酸表示）；在该日期之后，所含挥发酸不得高于 0.98 克/升（以乙酸表示）。</p> <p>-允许通过部分浓缩葡萄酒的方式来提升糖分浓度，但因此提升糖分浓度的那部分葡萄汁体积变化不得超过 15%；</p> <p>-在糖分浓度提升后，葡萄酒的总酒精体积浓度不得超过 13.5%。</p>
32	<p>慕里斯（Moulis）或者，Moulis-en-Medoc（慕里斯-梅多克）</p>	同上	<p>由 2011 年 12 月 1 日 2011-1743 号法令批准</p>	<p>平静型红葡萄酒</p>	<p>品丽珠、赤霞珠、佳美娜、高特（或马贝克）、美乐和小味而多。</p>	<p>以美乐品种为主，辅以赤霞珠。小味而多和品丽珠以及使用更少的高特和佳美娜能够为酒增加复杂感。这里的葡萄酒具有较重单宁，需要七至十年的陈年才能达到顶峰。它们通常色泽浓郁，香气优雅，充满复杂而强烈的芬芳，余味悠长而精致。一般来说，砂砾土壤出产的“慕里斯”（Moulis）葡萄酒能够将优雅、强劲和复杂融合在一起。石灰质粘土则出产更为醇厚的葡萄酒，具有极佳的陈年潜力。</p>	<p>-含糖量低于下述标准不可视为成熟度良好：美乐果汁含糖量低于 189 克/升；其它葡萄品种的果汁含糖量低于 180 克/升。</p> <p>-葡萄酒需达到的最低自然酒精体积浓度为 11%。</p> <p>-销售的各批次葡萄酒中，苹果酸含量不得高于 0.30 克/升，销售的各批次葡萄酒中，可发酵性糖（葡萄糖和果糖）含量不得高于 2 克/升。</p> <p>-在采收次年 7 月 31 日之前，销售的各批次葡萄酒中，挥发酸含量不得高于 0.79 克/升（以乙酸表示）；在该日期之后，所含挥发酸不得高于 0.98 克/升（以乙酸表示）。允许通过部分浓缩葡萄酒的方式来提升糖分浓度，但因此提升糖分浓度的那部分葡萄汁体积变化不得超过 15%；</p> <p>-在糖分浓度提升后，</p>

							葡萄酒的总酒精体积浓度不得超过 13.5%。
33	波亚克 (Pauillac)	同上	由 2011 年 12 月 1 日第 2011-1746 号法令批准；修改于 2012 年 11 月 28 日第 2012-1308 号法令	平静型红葡萄酒	品丽珠、赤霞珠、佳美娜、高特（或马贝克）、美乐和小味而多。	色泽浓烈，酒体强劲、结实，主要得益于以赤霞珠为主的调配。单宁结构让酒具有非凡的陈年潜力。添加美乐让酒更为圆润且更具果香，品丽珠增强结构和复杂性，小味而多和品丽珠功能相似但比较少见。酒经过长时间的陈年，能够散发出极为馥郁的香气。	<p>-若美乐果汁含糖量低于 189 克/升，其他葡萄品种果汁含糖量低于 180 克/升，则不可视为成熟度良好。葡萄酒需达到的最低自然酒精体积浓度为 11%。</p> <p>-销售的各批次葡萄酒中，苹果酸含量不得高于 0.30 克/升，可发酵性糖（葡萄糖和果糖）含量不得高于 2 克/升。在采收次年 7 月 31 日之前，销售的各批次葡萄酒中，挥发酸含量不得高于 0.79 克/升（以乙酸表示）；在该日期之后，所含挥发酸不得高于 0.98 克/升（以乙酸表示），</p> <p>-允许通过部分浓缩葡萄酒的方式来提升糖分浓度，但因此提升糖分浓度的那部分葡萄汁体积变化不得超过 15%；在糖分浓度提升后，葡萄酒的总酒精体积浓度不得超过 13.5%。</p>
34	佩萨克 - 雷奥良 (Pessac-Leognan)	同上	由 2011 年 9 月 9 日 2011-1095 号法令批准	平静型白、红葡萄酒	<p>-白葡萄酒须由以下几种葡萄酿制：密思卡岱、长相思、灰苏维翁、赛美蓉。</p> <p>-红葡萄酒须由以下几种葡萄酿制：品丽珠、赤霞珠、佳美娜、高特（或马贝克）、美乐和小味而多。</p>	<p>-红葡萄酒主要使用赤霞珠，酿出的酒具有色深、单宁结构突出、适合久藏陈年的特点。其复杂香气通常带有黑加仑的芳香，随着时间会慢慢向烟熏、香料、皮革和李子干的香气转变。</p> <p>-陈酿基本都是在橡木桶中进行，果实中的单宁和橡木中的单宁融合在一起，入口圆润，饱满丰腴。</p> <p>-赤霞珠的搭档一般是美乐和品丽</p>	<p>-含糖量低于下述标准不可视为成熟度良好：美乐果汁含糖量低于 189 克/升，其它红葡萄酒果汁含糖量低于 180 克/升；长相思和灰苏维翁果汁含糖量低于 187 克/升，其它白葡萄酒果汁含糖量低于 178 克/升。</p> <p>-最低自然酒精体积浓度：葡萄酒需达到的最低自然酒精体积浓度为 11%。</p> <p>-在包装阶段时，各批次红葡萄酒中的苹果酸含量均不得高于 0.30 克/升。</p> <p>-在包装阶段时，葡萄酒应符合下述要求：白葡萄酒的可发酵性糖</p>

					<p>珠，它们能让酒更为柔顺、优雅，有时也跟高特（又称，马贝克）、小味而多和佳美娜调配，以增加酒的复杂度。</p> <p>—干白葡萄酒主要使用长相思和赛美蓉酿制，在年轻时通常呈麦秆的浅黄色，充满果香与活力，有一定的酸度。加入一定比例的灰长相思或密思卡岱能使香气更为复杂。几年之后颜色会慢慢变成金黄色，并孕育出细腻的花香，让人想起椴树和金雀花。</p>	<p>（葡萄糖和果糖）含量不得高于 4 克/升；红葡萄酒不得高于 2 克/升；挥发酸含量不得高于 0.98 克/升（以乙酸表示）</p> <p>—允许通过以浓缩部分红葡萄酒的方式来提升酒中糖分的浓度，但通过浓缩从而提升糖分浓度的葡萄酒限于总量的 15%；</p> <p>—在糖分浓度提升后，白葡萄酒的总酒精体积浓度不得超过 13%；</p> <p>—在糖分浓度提升后，红葡萄酒的总酒精体积浓度不得超过 13.5%。</p>
35	波美侯	同上	由 2011 年 11 月 22 日第 2011-1613 号法令批准	平静型红葡萄酒	<p>品丽珠、赤霞珠、高特或马贝克）、美乐、小味而多</p> <p>酒色深、香气浓烈多样，不禁让人想起黑色水果，有时还带有紫罗兰和松露的味道。这些酒丰润、留香悠长、不生硬，</p>	<p>—美乐果汁含糖量低于 194 克/升，或其他葡萄品种果汁含糖量低于 180 克/升；则不可视为成熟度良好。葡萄酒需达到的最低自然酒精体积浓度为 11%。</p> <p>—销售的各批次或包装后的葡萄酒中，苹果酸含量不得高于 0.30 克/升。</p> <p>—销售的各批次或包装后的葡萄酒中，可发酵性糖（葡萄糖和果糖）含量不得高于 3 克/升。</p> <p>—在采收次年 7 月 31 日之前，销售的各批次葡萄酒中，挥发酸含量不得高于 0.79 克/升（以乙酸表示）；在该日期之后，所含挥发酸不得高于 0.98 克/升（以乙酸表示）。销售的各批次葡萄酒中，二氧化硫含量不得高于 140 毫克/升。</p>

							-允许通过部分浓缩葡萄酒的方式来提升糖分浓度，但因此提升糖分浓度的那部分葡萄汁体积变化不得超过 15%； -在糖分浓度提升后，葡萄酒的总酒精体积浓度不得超过 13.5%。
36	波尔多主山坡 (Premières Cotes de Bordeaux)	同上	由 2011 年 11 月 3 日第 2011-1441 号法令批准	平静型白葡萄酒	密思卡岱、长相思、灰苏维翁、赛美蓉	在年轻时多有花香和新鲜水果的香气，陈年的过程中则会培养出香草和蜜饯水果的味道。	-葡萄汁的含糖量低于 221 克/升时，不可视为达到了良好的成熟度。 -葡萄酒的最低自然酒精体积浓度为 13.5%。投入市场的所有包装后的葡萄酒内，最低实际酒精体积浓度为 11.5%，可发酵性糖（葡萄糖和果糖）的含量须大于或等于每公升 34 克。在提升糖分浓度后，葡萄酒的总酒精体积浓度不得超过 18%。
37	普瑟冈 - 圣埃米利永，或者，普瑟冈 - 圣埃米利隆 (Puisseguin Saint-Emilion)	同上	由 1936 年 11 月 14 日法令确认生效	平静型红葡萄酒	-主要品种：品丽珠、赤霞珠、高特（或马贝克）、美乐； -次要品种：佳美娜、小味而多。	-主要使用的品种是美乐，其特点是强劲、圆润、色深、有浓烈的红色水果香气，经陈年可孕育出复杂的酒香。 -在调配时，加入品丽珠和赤霞珠能带来清爽与结构，提升陈年潜力和香气的复杂度。 -常有的一个步骤是在橡木桶里陈酿，它能让酒具有烧烤和香草的气息，让香气的种类更加丰富，并强化酒的结构。	-美乐果汁含糖量低于 194 克/升，或其他葡萄品种果汁含糖量低于 180 克/升；则不可视为成熟度良好。 -葡萄酒需达到的最低自然酒精体积浓度为 11%。 -销售的各批次或包装后的葡萄酒中，苹果酸含量不得高于 0.30 克/升。 -销售的各批次或包装后的葡萄酒中，可发酵性糖（葡萄糖和果糖）含量不得高于 3 克/升。 -在采收次年 7 月 31 日之前，销售的各批次葡萄酒中，挥发酸含量不得高于 0.79 克/升（以乙酸表示）；在该日期之后，所含挥发酸不得高于 0.98 克/升（以乙酸表示）。销售的各批次葡萄酒中，二氧化硫含量不得高于 140 毫克/升。 -允许通过部分浓缩葡萄酒的方式来提升糖分浓度，但因此提升糖分浓度的那部分葡萄汁体积变化不得超过 15%； -在糖分浓度提升后，葡萄酒的总酒精体积浓度不得超过 13.5%。

							萄酒的方式来提升糖分浓度，但因此提升糖分浓度的那部分葡萄汁体积变化不得超过 15%； -在糖分浓度提升后，葡萄酒的总酒精体积浓度不得超过 13.5%。
38	苏玳，或者，索泰尔讷（Sauternes）	同上	由 2011 年 12 月 7 日第 2011-1820 号 法令批准	平静型白葡萄酒	密思卡岱、长相思、灰苏维翁、赛美蓉	酒液年轻时呈金黄色，散发出花香和果香。随着陈年，葡萄酒的颜色加深，呈琥珀色，释放出“烘烤”香气，浓郁的酒香中通常透着焙烤香、蜜饯水果、柑橘和蜂蜜的芳香，绵延持久。口感油滑肥硕。	-葡萄汁的含糖量低于 221 克/升时，不可视为达到了良好的成熟度。 -葡萄酒的最低自然酒精体积浓度为 15%。葡萄酒的最低实际酒精体积浓度为 12%。 -投入市场的所有葡萄酒或包装后的葡萄酒内可发酵性糖（葡萄糖和果糖）的含量须大于或等于每公升 45 克，挥发酸须等于或低于每公升每公升 1.5 克（以乙酸表示）。在提升糖分浓度后，葡萄酒的总酒精体积浓度不得超过 21%。
39	圣埃米利永，或者，圣埃米利隆（Saint-Emilion）	同上	2011 年 12 月 7 日，2011-1814 号法令批准	平静型红葡萄酒	-主要品种：品丽珠、赤霞珠、佳美娜、高特（或马贝克）、美乐； -次要品种：小味而多	美乐品种占绝大比例，用它酿出的酒色深、酒精含量高、香气复杂，有红色、黑色水果的芳香，口感柔顺、圆润，单宁丝滑。品丽珠让酒的香气更细腻，带一点香料感，清新，单宁结构更突出。赤霞珠相对少一些，有香料的香气，复杂。	-美乐果汁含糖量低于 194 克/升，或其他葡萄品种果汁含糖量低于 180 克/升；则不可视为成熟度良好。葡萄酒需达到的最低自然酒精体积浓度为 11%。 -销售的各批次或包装后的葡萄酒中，苹果酸含量不得高于 0.30 克/升。 -销售的各批次或包装后的葡萄酒中，可发酵性糖（葡萄糖和果糖）含量不得高于 3 克/升。 -在采收次年 7 月 31 日之前，销售的各批次葡萄酒中，挥发酸含量不得高于 0.79 克/升（以乙酸表示）；在该日期之后，所含挥发酸不得高于 0.98 克/升（以乙酸表示）。销售的各批次葡萄酒中，二氧化硫含量不得高于 140 毫克

							/升。 -允许通过部分浓缩葡萄酒的方式来提升糖分浓度，但因此提升糖分浓度的那部分葡萄汁体积变化不得超过 15%； -在糖分浓度提升后，葡萄酒的总酒精体积浓度不得超过 13.5%。
40	特级圣埃米利永，或者，特级圣埃米利隆 (Saint-Emilion grand cru)	同上	由 2011 年 12 月 5 日第 2011-1779 号法令批准	平静型红葡萄酒	-主要品种：品丽珠、赤霞珠、佳美娜、高特（或马贝克）、美乐； -次要品种：小味而多	美乐品种占绝大多数比例，用它酿出的酒色深、酒精含量高、香气复杂，有红色、黑色水果的芳香，口感柔顺、圆润，单宁丝滑。品丽珠让酒的香气更细腻，带一点香料感，清新，单宁结构更突出。赤霞珠相对少一些，有香料的香气，复杂，单宁含量高，	-若美乐果汁含糖量低于 194 克/升，或其他葡萄品种果汁含糖量低于 189 克/升；则不可视为成熟度良好。葡萄酒需达到的最低自然酒精体积浓度为 11.5%。 -各批次包装后的葡萄酒中，苹果酸含量不得高于 0.30 克/升。可发酵性糖（葡萄糖和果糖）含量不得高于 3 克/升。允许通过部分浓缩葡萄酒的方式来提升糖分浓度，但因此提升糖分浓度的那部分葡萄汁体积变化不得超过 15%；在糖分浓度提升后，葡萄酒的总酒精体积浓度不得超过 13.5%。
41	圣爱斯泰夫 (Saint-Estephe)	同上	由 2011 年 10 月 24 日第 2011-1365 号法令批准	平静型红葡萄酒	品丽珠、赤霞珠、佳美娜、高特（或马贝克）、美乐和小味而多。	以赤霞珠为主要品种混酿而成使葡萄酒体格结实，单宁结构丰富。美乐补充红色水果的辛香。品丽珠或小味而多增强结构和复杂性，在成熟度高的年份，后者还能增加鲜度。这种强壮有力的葡萄酒需要 2 年的陈年，使其具备圆润、果香和细腻的特点。	-若美乐果汁含糖量低于 189 克/升，其他葡萄品种果汁含糖量低于 180 克/升，则不可视为成熟度良好。葡萄酒需达到的最低自然酒精体积浓度为 11%。 -销售的各批次葡萄酒中，苹果酸含量不得高于 0.30 克/升，可发酵性糖（葡萄糖和果糖）含量不得高于 2 克/升。在采收次年 7 月 31 日之前，销售的各批次葡萄酒中，挥发酸含量不得高于 0.79 克/升（以乙酸表示）；在该日期之后，所含挥发酸不得高于 0.98 克/升（以乙酸表示）， -允许通过部分浓缩葡萄酒的方式来提升糖分浓度，但因此提升糖分浓度的那部分葡萄汁体积变化不得超过 15%；在糖分浓度提升后，葡萄酒的总酒精体积浓度不得超过 13.5%。

							萄酒的方式来提升糖分浓度，但因此提升糖分浓度的那部分葡萄汁体积变化不得超过 15%；在糖分浓度提升后，葡萄酒的总酒精体积浓度不得超过 13.5%。
42	圣乔治 - 圣埃米利永 (Saint-Georges Saint-Emilion)	同上	由 2011 年 10 月 20 日第 2011-1335 号法令批准	平静型红葡萄酒	品丽珠、赤霞珠、佳美娜、高特（或马贝克）、美乐和小味而多。	美乐孕育出的红葡萄酒强劲且圆润，色泽优雅，有红色水果的浓烈香气，在陈年后转变为带有皮革和甘草气息的复杂辛香。与其他葡萄品种的调配，特别是品丽珠和赤霞珠能带来清爽的酸度和结构，增强陈年的潜力和香气的复杂性。陈酿通常在橡木桶中进行，这使得酒的气味和结构更为丰富	<p>-美乐果汁含糖量低于 194 克/升，或其他葡萄品种果汁含糖量低于 180 克/升；则不可视为成熟度良好。葡萄酒需达到的最低自然酒精体积浓度为 11%。</p> <p>-销售的各批次或包装后的葡萄酒中，苹果酸含量不得高于 0.30 克/升。</p> <p>-销售的各批次或包装后的葡萄酒中，可发酵性糖（葡萄糖和果糖）含量不得高于 3 克/升。</p> <p>-在采收次年 7 月 31 日之前，销售的各批次葡萄酒中，挥发酸含量不得高于 0.79 克/升（以乙酸表示）；在该日期之后，所含挥发酸不得高于 0.98 克/升（以乙酸表示）。销售的各批次葡萄酒中，二氧化硫含量不得高于 140 毫克/升。</p> <p>-允许通过部分浓缩葡萄酒的方式来提升糖分浓度，但因此提升糖分浓度的那部分葡萄汁体积变化不得超过 15%；</p> <p>-在糖分浓度提升后，葡萄酒的总酒精体积浓度不得超过 13.5%。</p>
43	圣于连，或者，圣朱利安 (Saint-Julien)	同上	由 2011 年 11 月 22 日第 2011-1624 号法令批准	平静型红葡萄酒	品丽珠、赤霞珠、佳美娜、高特（或马贝克）、美乐和小味而多。	主要品种赤霞珠将细腻与强劲结合起来。单宁结构使酒获得突出的陈年潜力。美乐为其带来圆润与果香。品丽珠和小味而多增强结构和复杂性，	<p>-若美乐果汁含糖量低于 189 克/升，其他葡萄品种果汁含糖量低于 180 克/升，则不可视为成熟度良好。葡萄酒需达到的最低自然酒精体积浓度为 11%。</p> <p>-销售的各批次葡萄酒中，苹果酸含量不得高</p>

						在成熟度高的年份，后者还能增加鲜度。	于 0.30 克/升，可发酵性糖（葡萄糖和果糖）含量不得高于 2 克/升。在采收次年 7 月 31 日之前，销售的各批次葡萄酒中，挥发酸含量不得高于 0.79 克/升（以乙酸表示）；在该日期之后，所含挥发酸不得高于 0.98 克/升（以乙酸表示） -允许通过部分浓缩葡萄酒的方式来提升糖分浓度，但因此提升糖分浓度的那部分葡萄汁体积变化不得超过 15%；在糖分浓度提升后，葡萄酒的总酒精体积浓度不得超过 13.5%。
44	圣克鲁瓦蒙，或者，圣十字山（Sainte-Croix-du-Mont）	同上	由 2011 年 10 月 24 日第 2011-1356 号法令批准	平静型白葡萄酒	密思卡岱、长相思、灰苏维翁、赛美蓉。	金色酒裙会随着陈年而向琥珀色渐变。在年轻时多有白色水果的香气和花香，陈年的过程中则会培养出蜜饯水果和柑橘的味道，用橡木桶培养的话还可能带一点烧烤的味道。酿出的酒甜度高，平衡而又细腻，香气持久且饱满。	-赛美蓉葡萄汁含糖量低于 238 克/升，其它品种葡萄汁含糖量低于 229 克/升时，不可视为达到了良好的成熟度。葡萄酒的最低自然酒精体积浓度为 14.5%。投入市场的所有葡萄酒或包装后的葡萄酒内，最低实际酒精体积浓度为 12%。 -葡萄酒在包装时，可发酵性糖（葡萄糖和果糖）的含量须大于或等于每公升 45 克。 -投入市场的所有葡萄酒内，挥发酸须低于或等于 1.5 克/升（以乙酸表示）。 -在提升糖分浓度后，葡萄酒的总酒精体积浓度不得超过 21%。
45	圣富瓦波尔多（Sainte-Foy Bordeaux）	同上	由 2011 年 10 月 24 日第 2011-1316 号法令批准，修订于 2012 年 11 月 26 日第	平静型白、红葡萄酒	- 红葡萄酒的主要品种：品丽珠、赤霞珠、高特（或马贝克）和美乐。次要品种：佳美娜、小味而多。 -白葡萄酒的主要品种：密思	-红葡萄酒颜色很深，以美乐散发的红色水果清香为主。口感平衡，入口时有一点清爽的感觉，余味略带涩感。品丽珠和赤霞珠作为调配用酒，增加了葡萄酒的	-如葡萄含糖量小于如下指标，则不能认为是成熟的葡萄：红葡萄酒的美乐/长相思 200，其他葡萄品种 189；干白葡萄酒的美乐/长相思 178，其他葡萄品种 170；半甜白葡萄酒的美乐/长相思 255，其他葡萄品种 255。

			2012-1307 号 法令		卡岱、长相思、灰苏维翁、赛美蓉;次要品种：鸽笼白、白玉霓	层次感和复杂性。有时候，还可以加入最多 25% 的次要葡萄品种（佳美娜和小味而多），以增强葡萄酒的酒体和结构。 -白葡萄酒酒色较淡，当赛美蓉与密思卡岱调和在一起时，经常可以闻到轻轻白花和新鲜水果的清香。口感圆润，在口中留下令人享受的酸味。回味持久，美味而油滑，	- 最低自然酒精体积浓度：红葡萄酒 11.5%，干白葡萄酒 10.5%，半甜白葡萄酒 13.5%，甜白葡萄酒 15%。 -最低实际酒精体积浓度：半甜白葡萄酒 11.5%，甜白葡萄酒 12%。 -允许通过以浓缩部分红葡萄酒的方式来提升酒中糖分的浓度，但通过浓缩从而提升糖分浓度的葡萄酒限于总量的 15%； -甜白葡萄酒不允许使用任何提高糖分浓度的操作； -红葡萄酒在糖分浓度提升后，其总酒精体积浓度不得超过 13.5%； -在糖分浓度提升后，干白葡萄酒的总酒精体积浓度不得超过 13%，半甜白葡萄酒不得超过 15%。
--	--	--	-------------------	--	------------------------------	---	--