

推荐佳酿

**传统红葡萄酒 2019****Emilien 2019**

传统系列优雅高贵。经过大桶和橡木桶陈酿24个月而成，它具有惊人的陈年潜力。深邃的红宝石色酒裙释放出迷人的芳香，果香偏向于成熟红色水果、黑加仑和醋栗，并伴随着蘑菇、藻木丛等香气，口感复杂，回味绵长。圆润的酒体与柔滑的单宁令该系列在年轻时就能达到适饮期，当然，您也可以静候一段时间，感觉大自然土地本真的原始风味。

**芭堤拉米红葡萄酒 2019****Barthelemy 2019**

芭堤拉米是一款感性迷人的美酒。酒款的陈酿在老橡木桶中进行，并由生物动力法“增活”，不添加二氧化硫和其他添加剂。装瓶时，葡萄酒并未经过过滤，保持了原有风味。深紫色酒裙下，成熟的果味如堆叠生香的葡萄果串。每次啜饮，丰富复杂的口感展现了芭堤拉米庞大的架构和优雅细腻的一面，令人想一探往昔“她”的动人故事。

**满载而归红葡萄酒 2019****Retour des Îles 2019**

每年，勒庞酒庄的团队都会在品鉴后筛选几桶葡萄酒，把它们装在一艘即将环绕大西洋一周的帆船上。这些历经一年生物动力法“增活”的陈酿在双桅帆上航行长达10个月，在海浪和海风的自然力量影响下成长得更为出色。深石榴红色的酒裙与浓郁红果的香气下，是酒体平衡圆润的口感。伴随这动人的旋律，丝般柔滑的单宁也尽显魅力。品尝这款美酒就像触及了味蕾炸弹。满载而归是一款传奇般的琼浆。

**玛丽·赛西尔白葡萄酒 2021****Marie Cecile Blanc 2021**

这款酒源于赛美蓉品种。整个酿造工艺和熟成过程都在老橡木桶中进行，不添加二氧化硫，并按照月亮周期实行生物动力法“增活”，是自然酒中的行业楷模。开瓶后，浓郁的果味一如新鲜的秋梨伴随着异域花香，灵活多变的口感与悠长细致的口味让您享受到“纯粹”二字的魅力。

**罗丝·玛丽桃红葡萄酒****Rose-Marie Rose**

这款桃红全部使用美乐葡萄品种，通过“放血法”酿造工艺制成。酒款在老橡木桶中进行发酵，不添加其它化学物质并且不经过滤直接装瓶。这款酒的色泽可能在每年都不尽相同，常见的是纯净的宝石红，透明而清澈。酒体香气以红色水果为主并佐以小白花的芬芳，清新自然、若隐若现的单宁感也让人眼前一亮。

购买以上推荐酒款，请致电大堂礼品店 (86 10) 5911 8868