



Blason Capelviel Chardonnay 伽贝徽章霞多丽干白葡萄酒

伽贝徽章霞多丽干白葡萄酒2012.2013.2014.2016.2018年份荣获柏林世界葡萄酒大赛金奖 Appellation Pays d'Oc 奥克产区

un amphithéâtre autour des vignobles du Pays d'Oc. La mer Méditerranée au sud offre des étés chauds et secs favorisant la maturité des raisins. L'effet des terroirs est perceptible lors de la dégustation des vins, les cépages s'expriment différemment selon le climat, l'exposition, le relief et les sols. Le Pays d'Oc est un patchwork de zones viticoles unique.

比利牛斯山和塞文山脉形成围场形冰碛脊梁,围绕在奥克产 区的葡萄园周围。南部的地中海提供了葡萄成熟所需的干热 条件。当品尝葡萄酒时,特有的风土条件赋予葡萄酒的特点 很容易被察觉到。葡萄品种在气候、葡萄园的朝向、地势和 十壤的影响下表现非常不同。奥克产区里每块葡萄园的种植 都有所不同。

Vinification 酿酒

Les montagnes des Pyrénées et des Cévennes forment Récolter les raisins à maturité est la première étape de l'équipe de notre OEnologue. Ils veulent créer un vin au style élégant et subtil. Les raisins sont récoltés la nuit, lorsque la température est la plus faible, avant d'être emmené à la cave. La récolte passe au pressurage pneumatique, afin de n'extraire uniquement la cuvée. La fermentation alcoolique se fait à basse température (16-18°C) dans une cuve inox. Une partie de l'assemblage est vieilli en chêne.

> 酿酒师们精选成熟的葡萄,组织在夜间手工采收。采收后的 葡萄立即送往酒窖。采用气囊压榨的方式轻柔压榨葡萄,严 格持续控温16-18℃,在不锈钢罐里发酵葡萄汁,以获得细 腻,优雅的葡萄酒。部分发酵好的葡萄酒进行橡木陈酿,令 酒体变得更加丰富。

Notes de dégustation 酿酒师评价

Couleur : une robe d'un jaune brillant avec des notes dorées :

Nez : intense avec des arômes de pêches, de fruits tropicaux avec une finale sur la vanille et le beurre; Bouche : souple est puissant, avec une bonne persistance aromatique.

颜色: 亮黄色, 带有金色光泽; 闻香:浓郁的桃子、 热带水果

和黄油的芳香; 口感:洒体丰满、香气持久。





Cepage 葡萄品种

Chardonnay

Blason Capelviel Carignan 伽贝徽章老藤佳丽酿红葡萄酒

伽贝徽章老藤佳丽酿红葡萄酒2015.2016.2018年份荣获柏林世界葡萄酒大赛金奖

IGP Carignan VV Pays d'Hérault 埃罗产区 Vinification 酿酒

L'appellation du département de l'Hérault, un des fleuves principaux du Languedoc, qui prend sa source dans les montagnes et se jette dans la mer Méditerrannée. La plaine de l'Hérault est riche et fertile, propice à la culture de la vigne depuis 2600 ans. Le climat y est typiquement Méditerranéen, avec des étés chauds et secs, et des hivers doux. Les cépages autochtones comme le Carignan et le Grenache sont très adaptés au climat de cette région.

埃罗产区是埃罗省的产地控名,"埃罗"是朗格多克的主要河 流之一,河流的源头水源自高山流入地中海。埃罗平原丰富而 富饶。2600年前,这里就开始了葡萄种植与葡萄酒的酿造。产 区在典型的地中海气候包裹下——夏天热而干,冬季气候温 和。当地传统葡萄品种佳丽酿和歌海娜非常适合在本地生长。

Le cepage de Carignan Vieilles Vignes a deja plus de 50 ans. Ses parcelles sont sélectionnées en amont par nos Œnologues. Les raisins sont récoltés à maturité, et vinifiés. Le Carignan apporte des arômes de fruits rouges, et la structure tannique. Le vinification est traditionnel de vin du Sud de la

酿制这款佳酿的老藤已经有50年以上的树龄。我们的 酿酒师精选葡萄园的老藤佳丽酿葡萄,在其达到成熟时 开始采收并酿造。佳丽酿葡萄赋予这款佳酿红色水果芳 香和单宁完整结构。采用法国南部的传统方式酿制这款

Notes de dégustation 酿酒师评价

Couleur: Rouge aux reflets violets; Nez: Arômes de cassis mêlés à la douceur de la vanille, tout en offrant des notes épicées qui rappellent les odeurs de la Garrigue; Bouche: Concentrée et soyeuse avec une belle longueur, la bouche est solaire pleine d'arômes du Sud.

颜色:红色中泛着紫色的光泽; 闻香: 黑加仑的芳香中混有香草

的甜香,以及近似于灌木 丛散发的香料香气;

口感: 酒体浓郁, 如丝般柔顺, 同味悠长, 好像带有法国 南部大阳的甜香。





Cepage 葡萄品种

Carignan

Blason Capelviel Cabernet Sauvignon 伽贝徽章赤霞珠干红葡萄酒

伽贝徽章赤霞珠干红葡萄酒2015.2016年份荣获柏林世界葡萄酒大赛金奖 Appellation Pays d'Oc 奥克产区 Vinification 酿酒

Les montagnes des Pyrénées et des Cévennes forment un amphithéâtre autour des vignobles du Pays d'Oc. La mer Méditerranée au sud offre des étés chauds et secs favorisant la maturité des raisins. L'effet des terroirs est perceptible lors de la dégustation des vins, les cépages s'expriment différemment selon le climat, l'exposition, le relief et les sols. Le Pays d'Oc est un patchwork de zones viticoles unique.

比利牛斯山和塞文山脉形成围场形冰碛脊梁,围绕在奥克产 区的葡萄园周围。南部的地中海提供了葡萄成熟所需的干热 条件。当品尝葡萄酒时,特有的风土条件赋予葡萄酒的特点 很容易被察觉到。葡萄品种在气候、葡萄园的朝向、地势和 土壤的影响下表现非常不同。奥克产区里每块葡萄园的种植 都有所不同。

Nos vignerons choisissent méticuleusement le moment de la récolte, celle-ci est souvent conduite au lever du jour afin de préserver la fraicheur des raisins. Les raisins sont égrappés, foulés puis macèrent pendant environ dix jours. Ce long processus est idéal pour extraire le caractère fruité de la variété. 40% du vin vieillit sous l'influence du chêne français qui ajoute beaucoup de complexité à l'assemblage.

我们的葡萄种植者精心挑选并在葡萄达到最佳成熟度时进 行采收。葡萄经除梗、榨汁后,带皮浸提发酵10天左右, 以便获得具有典型葡萄品种特点的葡萄原酒。为增加葡萄 酒的复杂性,40%的葡萄酒在法国橡木桶内陈酿。

Notes de dégustation 酿酒师评价

Couleur: rouge rubis;

Nez : Arômes intenses de cassis, vanille avec une légère odeur de fumée ;

Bouche: riche aux tannins soyeux.

颜色:宝石红色;

闻香:浓郁的黑加仑、香草和淡雅 的烟熏香;

口感:酒体丰富、单宁柔顺。





Cepage 葡萄品种

Cabernet Sauvignon

Blason Capelviel Syrah 伽贝徽章西拉干红葡萄酒

伽贝徽章西拉干红葡萄酒2014.2015.2016年份荣获柏林世界葡萄酒大赛金奖

Appellation Pays d'Oc 奥克产区

Les montagnes des Pyrénées et des Cévennes forment un amphithéâtre autour des vignobles du Pays d'Oc. La mer Méditerranée au sud offre des étés chauds et secs favorisant la maturité des raisins. L'effet des terroirs est perceptible lors de la dégustation des vins, les cépages s'expriment différemment selon le climat, l'exposition, le relief et les sols. Le Pays d'Oc est un patchwork de zones viticoles unique.

比利牛斯山和塞文山脉形成围场形冰碛脊梁,围绕在奥克产 区的葡萄园周围, 南部的地中海提供了葡萄成熟所需的干热 条件。当品尝葡萄酒时,特有的风土条件赋予葡萄酒的特点 很容易被察觉到。葡萄品种在气候、葡萄园的朝向、地势和 土壤的影响下表现非常不同。奥克产区里每块葡萄园的种植 都有所不同。

Vinification 酿酒

Les raisins mûrs sont éraflés et divisés en deux sections. Une partie est vinifiée de façon moderne, avec la thermovinification qui améliore la capacité aromatique de la Syrah. La plupart des raisins sont fermentés sur leurs peaux pendant environ trois semaines afin d'en extraire les qualités du cépage aromatique. Après cela, une partie du vin reste en contact avec le chêne et ajoute de la complexité au mélange. A la fin du processus de vinification ces sections se réunissent pour fournir cette charmante

葡萄除梗后被分成两个部分分别酿制。—部分的西拉葡萄采 用现代的热浸提方式,以获得更多两拉葡萄品种特有的芳香 物质。大部分的西拉葡萄采用带皮发酵3周,提取出西拉葡

萄品种里更多的其他香气。酿制出的部分原酒在橡木桶内陈 酿以增加葡萄酒的复杂性。酿酒的最后过程是将不同方式酿 制的西拉葡萄酒调配,最终获得了这款诱人的佳酿。

Notes de dégustation 酿酒师评价

Couleur: rouge profond;

Nez : Arômes de prune, mures et de violette avec des notes épicées ;

Bouche: riche aux tannins

颜色:深红色;

闻香: 李子、桑果、紫罗兰和丝 丝香辛料的芳香;

口咸・洒体主宮、単宁季順。





Cepage 葡萄品种

Svrah 西拉

Blason Capelviel Merlot-Cabernet 伽贝徽章梅洛-赤霞珠干红葡萄酒

伽贝徽章梅洛赤霞珠干红葡萄酒2013.2014.2015.2016.2018年份荣获柏林世界葡萄酒大赛金奖, 2018年荣获里昂世界葡萄酒大赛金奖

Appellation Pays d'Oc 奥克产区

Les montagnes des Pyrénées et des Cévennes forment un amphithéâtre autour des vignobles du Pays d'Oc. La mer Méditerranée au sud offre des étés chauds et secs favorisant la maturité des raisins. L'effet des terroirs est perceptible lors de la dégustation des vins, les cépages s'expriment différemment selon le climat, l'exposition, le relief et les sols. Le Pays d'Oc est un patchwork de zones viticoles unique.

比利牛斯山和塞文山脉形成围场形冰碛脊梁,围绕在奥克产 区的葡萄园周围。南部的地中海提供了葡萄成熟所需的干热 条件。当品尝葡萄酒时,特有的风土条件赋予葡萄酒的特点 很容易被察觉到。葡萄品种在气候、葡萄园的朝向、地势和 土壤的影响下表现非常不同。奥克产区里每块葡萄园的种植 都有所不同。

Vinification 酿酒

Les raisins sont récoltés à maturité optimale. La Couleur : Robe intense, rouge vif avec des refelts vendange est égrappée. Lors de la fermentation, la macération est longue, environ 20 jours de façon à extraire le maximum de couleur, d'arômes et de tanins fins. Le vin est ensuite assemblé par nos Oenolgues, et poursuit sa maturation en contact avec Bouche: Harmonieuse, riche, souple et soyeuse, du Chêne Français et Americain pendant une durée de 4 mois minimum.

在葡萄达到最佳成熟度的时候开始采收。采用传统的带皮浸 提方式发酵三周,最大限度地将葡萄皮里的颜色、单宁和芳 香物质提取到葡萄酒里。随后,我们的酿酒师对葡萄原酒进 行调配。然后,分成两部分分别在法国橡木桶和美国橡木桶 内陈酿4个月。然后再次调配,获得这款佳酿。

Notes de dégustation 酿酒师评价

Nez : Intenses, avec des notes de fruits noirs (mûres, cerise noire), ainsi que des notes complexes, empyreumatiques, de pain toasté et de vanille ;

parfaitement équilibrée.

颜色:活泼的红色,带有紫色光泽; 闻香:浓郁、黑色水果(桑果、黑

櫻桃)、焦油 、烤面包和 香草的芳香:

口感: 洒体和谐、丰富、饱满、单 宁柔顺、平衡。



Blason Capelviel

Popod Ce

INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGER

Riserve For John

Merlet Cabernel

75 CL PRODUT DE FRANCE - CONTAINS SULPHIRES

MIS EN BOUTELLE PAR LES PRODUCTEURS REUNIS A F.34360 - CEBAZAN Cepage 葡萄品种

Merlot-Cabernet

Blason Capelviel Cabernet-Syrah 伽贝徽章赤霞珠-西拉干红葡萄酒

伽贝徽章赤霞珠 西拉干红葡萄酒2012.2014.2015.2016.2018年份荣获柏林世界葡萄酒大赛金奖,2018年荣获里昂世界葡萄酒大赛金奖

Appellation Pays d'Oc 奥克产区

Les montagnes des Pyrénées et des Cévennes forment un amphithéâtre autour des vignobles du Pays d'Oc. La mer Méditerranée au sud offre des étés chauds et secs favorisant la maturité des raisins. L'effet des terroirs est perceptible lors de la dégustation des vins, les cépages s'expriment différemment selon le climat, l'exposition, le relief et les sols. Le Pays d'Oc est un patchwork de zones viticoles unique.

比利牛斯山和塞文山脉形成围场形冰碛脊梁,围绕在奥克产 区的葡萄园周围。南部的地中海提供了葡萄成熟所需的干热 条件。当品尝葡萄酒时,特有的风土条件赋予葡萄酒的特点 很容易被察觉到。葡萄品种在气候、葡萄园的朝向、地势和 土壤的影响下表现非常不同。奥克产区里每块葡萄园的种植 都有所不同。

Vinification 酿酒

Les vendanges se font lorsque les raisins sont à maturité. Les raisins sont traditionnellement fermentes, la macération dure environ 3 semaines, afin d'extraire les meilleures composants des peaux. L'assemblage est vieilli en avec du chêne Français pendant 6 mois.

在葡萄达到最佳成熟度的时候开始采收。采用传统的带皮浸 提方式发酵三周。最大限度的使葡萄浆果含有的精华进入到 葡萄酒中。经原酒调配后,与法国橡木陈酿六个月,然后再 次调配,获得这款佳酿。

Notes de dégustation 酿酒师评价

Couleur: Rouge foncé;

Nez: Le nez est dominé par des arômes de fruits rouges mures, avec des notes épicées et empyreumatiques ; Bouche: Très concentrée, harmonieuse et souple.

颜色:深红色:

闻香:红色水果、香料以及焦 糖的芳香交相辉映:

口感: 洒体浓郁、平衡和谐而 柔顺。





Cepage 葡萄品种

Cabernet Sauvignon - Syrah 赤霞珠-西拉

Blason Capelviel GSM IGP Pays d'Oc 伽贝徽章GSM混酿葡萄酒

Appellation Pays d'Oc 奥克产区

Dans cette région, les vignes profitent d'un climat Méditerranéen. Le bord de mer, qui longe le sud de l'appellation, offre des étés chauds et secs favorables à la maturité des raisins. De l'autre côté, la Montagne Noire apporte suffisamment de frais à la vigne pour produire des raisins pleins d'arômes fruités. Ici, on distingue l'effet de Terroirs par le nombre important de zones viticoles où les cépages s'expriment différemment, créant un patchwork de vins uniques.

在这个地区的葡萄沐浴在地中海气候中。产区的一边位于地 中海岸边,夏季炎热,干燥,有利于葡萄的成熟,产区的另 一边接壤黑山,带给葡萄园凉爽的空气,有利于葡萄积累丰 富的果香。在这里,以风土特点丰富而闻名,葡萄品种表达 方式多样,形成了各类独特的葡萄酒。

Vinification 酿酒

Les trois cépages sont récoltés et vinifiés séparément. À leur arrivée à la cave, ils sont délicatement égrappés et foulés. Ils passent par un processus de vinification traditionnelle pendant 3 semaines, où des remontages réguliers sont effectués afin d'extraire délicatement couleur, arômes et tannins.

La syrah vieillit sous l'influence de chêne français, ce qui ajoute encore plus de complexité à l'assemblage

三个葡萄品种成熟时,被分别采收和酿酒。采收后,葡萄被 立即运往酒窖,并进行除梗和破碎。历经3周的传统酿酒过 程,进行常规循环,以逐步获得葡萄皮和籽中的颜色、香气

Notes de dégustation 酿酒师评价

Couleur: Couleur Rouge rubis aux reflet violets; Nez: Nez Une grande complexité aromatique, avec des notes de prunes et de cerises noires. Le bouquet dévoile des arômes de cuir, de poivre noir et de vanille ; Bouche: Bouche Concentrée, ronde et intense. La finale révèle des tannins soyeux et des notes de baies mûres.

颜色:宝石红色中带有紫色光泽;

闻香: 香气复杂, 带有李子和黑樱 桃的香气, 还有皮革、黑胡 椒和香草的芳香:

口感: 口感浓郁、圆润X和紧致。 单宁柔顺,各种成熟的浆果





Cepage 葡萄品种

Grenache - Syrah - Mourvedre 歌海娜-西拉-慕合怀特