



王品

|只|款|待|心|中|最|重|要|的|人|



Wang  
Steak  
Wine List



# 法國翡馬酒莊集團 只出品有機認證葡萄酒

百年酒莊・有機耕作・傳統釀造



法國翡馬酒莊集團以 ” 成為市場上品質榜樣，出品最好的有機葡萄酒 ” 為使命。近年來，法國翡馬持續以其傑出產品相繼在巴黎、布魯塞爾、倫敦等多個國際專業品酒賽上獲獎，贏得各界一致認同。法國翡馬有機系列、名莊系列、特釀系列、品牌酒系列登陸台灣，將性價比最高的葡萄酒從酒窖直供台灣餐桌，為台灣消費者帶來純正的法國葡萄酒盛宴。

禁止酒駕



飲酒過量，有害健康

## 法國翡馬酒莊集團 酒莊產區分佈

法國翡馬酒莊集團，擁有波爾多最廣闊的歐盟認證有機葡萄園，旗下六大酒莊坐落於兩海間、穆利斯梅多克、蘇岱、卡斯帝永丘、貝爾熱雅克及鄰近聖愛美隆產區，超過30多款酒品。每十瓶波爾多有機葡萄酒，就有一瓶來自法國翡馬。

多年來不斷探索創造，從酒莊選址、葡萄種植到釀造封瓶的每個環節，尊重、傳承風土及傳統文化的精髓，以保證出品的每一支葡萄酒的最佳品質。



慕印酒莊  
Château Moulin A Vent



美麗石景酒莊  
Château Rocher Bellevue



瑰瑞酒莊  
Château Grillon



翡印酒莊  
Château Grand Ferrand



伯蒂克酒莊  
Château Bourdicotte



薩拉格酒莊  
Château La Salagne



# RED WINES ——— 紅葡萄酒

## 超級波爾多有機葡萄酒 AOC Bordeaux Supérieur

波爾多AOC有機葡萄酒，葡萄園坐落在波爾多兩海間產區的卡左吉塔鎮，背靠勞內山崗，即吉倫特省的最高處，全部葡萄園都位於該山丘上，土壤為鈣質粘土，該土質特色極適宜波爾多的典型葡萄品種，特別是梅洛的生長。



### ❖ 翥馬-比亞朵酒莊有機紅葡萄酒 Château Moulin de Pillardot - Rouge Sec

暗紅色酒裙，  
香料與濃郁成熟水果香氣相互融合，  
口感豐富而渾圓頗具時代感氣息，  
飽滿的味覺體驗。



以餐佐酒：沙拉、海鮮或家禽肉



13% 酒精濃度：13%



葡萄品種：Merlot、Cabernet Sauvignon、Malbec



NT.980 [750ml]



# 金馬指定 法國翥馬有機葡萄酒

## 經典首選權威認證 酒迷行家青為珍藏品飲首選

法國翥馬酒莊集團以波爾多為本，葡萄園坐落在波爾多兩海間產區的卡左吉塔鎮，背靠勞內山崗，即吉倫特省的最高處，全部葡萄園都位於山丘上，土壤為鈣質粘土，該土質特色極適宜波爾多的典型葡萄品種的生長。堅持有機耕作並獲得歐盟有機認證與法國AB認證的波爾多最大有機葡萄酒生產商。



### ❖ 翥馬-經典紅葡萄酒 Bordeaux Vineam Classique

香氣強勁且濃郁，成熟紅色果實，  
藍莓、覆盆子混合著焦糖、  
烤榛果的甜香氣息，  
燻烤的橡木桶與果味完美平衡。



以餐佐酒：牛肉或調味重肉類



13.5% 酒精濃度：13.5%



葡萄品種：Merlot、Cabernet Franc



NT.1,280 [750ml]

未滿十八歲禁止飲酒，禁止酒駕

喝酒不開車



安全有保障



## 金馬指定 法國翹馬有機葡萄酒

獲獎無數金馬獨家  
限量訂製款

酒莊葡萄園坐落在山丘上，地處蘇維岱村，土壤為鈣質粘土，該土質條件為波爾多產區的典型土質條件，蘊有極上口感完美紅酒。法國翹馬酒莊集團到底獲得多少殊榮，還真是數不清，簡單的舉出幾個讓人尊敬的獎項，包括：法國里昂酒賽、法國波爾多大區酒賽、法國馬貢酒賽等，已獲行家青睞更列為珍藏品飲首選。

2009年份 法國波爾多產區酒賽銀獎

2009年份 法國馬貢酒賽金獎

2014年份 法國里昂國際酒賽銀獎

2015年份 阿基坦酒賽金獎



### 翹馬X金馬限量款翹朗酒莊有機紅葡萄酒 Château Grand Ferrand x Golden Horse- Rouge Sec

香氣純淨豐富，  
以新鮮紅色漿果香氣和花香為主，  
木質香氣隱約呈現其口感甜美圓潤，  
單寧緊實強勁有力，平衡性佳。

以餐佐酒：牛肉、羊肉

13% 酒精濃度：13%

葡萄品種：Merlot 85%、  
Cabernet Sauvignon 12%、  
Malbec 3%



NT.1,580 [750ml]



## 金馬指定 法國翹馬有機葡萄酒

品酒美學與法國女人生活  
美感零時差

加隆河與多爾多涅河環繞的沖積三角洲，翹朗酒莊坐落在兩海間的首府蘇維岱。兩海之間佈滿鈣化砂土和礫石，充分的日照和溫帶海洋氣候，成就了絕佳的環境。翹朗酒莊的土壤類型為軟濕泥黏土，適合生長高質量的葡萄。葡萄園種植白葡萄品種僅17公頃且葡萄藤均在三十年左右，係清淡果香型白葡萄酒中的翹楚。



### 翹馬-翹朗酒莊有機白葡萄酒 Château Grand Ferrand-Blanc Sec

酒款散發白色水果和奇異果香味，  
優雅花香清新怡人且極具穿透力；  
淡淡的橡木桶陳釀的香氣中，  
酒體圓潤醇厚，  
略帶酸味平衡感極強。

以餐佐酒：海鮮、家禽肉

13% 酒精濃度：13%

葡萄品種：Sauvignon Blanc 60%、  
Sémillon 17%、Muscadelle 23%



NT.1,580 [750ml]

未滿十八歲禁止飲酒，禁止酒駕

喝酒不開車



安全有保障



# SPARKLING WATERS ———▶ 氣泡水

## ✿ 義大利法拉蕊天然氣泡水 Ferrarelle Sparkling Water



義大利銷售第一，  
法拉蕊天然氣泡礦泉水，  
取自拿坡里火山地區泉水，  
富含天然礦物質，  
如香檳般的細緻口感。

NT.150 750ml

## ✿ 維奇嘉泰蘭天然氣泡礦泉水 Vichy Catalan Sparkling Water



西班牙Caldes de Malavella，  
純淨、初味帶鹹、自然回甘，  
饒富天然礦物質，  
具健康概念的優質天然氣泡水。

NT.200 1000ml

# SPARKLING WINES ———▶ 氣泡酒

## ✿ 雅倫布酒莊-安格斯慕思卡微甜氣泡酒 YALUMBA- Angus Moscato NV



擁有花香、香料和蜜桃香味，  
帶有荔枝和麝香的活潑味道，  
輕淡、爽口、微甜美的新鮮尾韻口感。




-  以餐佐酒：開胃酒、沙拉
-  酒精濃度：8.5%
-  葡萄品種：100% Muscat

NT.880 750ml

## ✿ 安柏夫人酒莊-布根地經典氣泡酒 VEUVE AMBAL - Grande Cuvée Blanc Brut Crémant de Bourgogne



以香檳法釀造，  
汽泡細緻、清新爽口，生動而內斂的酸度，  
尾韻洋溢柑橘、草莓和紅蘋果的豐富口感。

-  以餐佐酒：海鮮、淡口味肉類
-  酒精濃度：12%
-  葡萄品種：Pinot Noir, Gamay, Chardonnay, Aligote

NT.1,280 750ml

未滿十八歲禁止飲酒，禁止酒駕

喝酒不開車



安全有保障

# WHITE WINES ———> 白葡萄酒

## 銀影酒莊-精選夏多娜白酒 ARGENTO- Selección Chardonnay



帶有淡淡木桶味的精選白酒，綻放清新熱帶水果香，伴隨著礦石味，口感如奶油般的柔順，具華麗圓潤的餘韻。

酒精度：13.5%

葡萄品種：Chardonnay 100%

NT.880 750ml

NT.180 杯

## 鸚鵡螺莊園-白蘇維濃白酒 NAUTILUS-Estate Sauvignon Blanc



濃郁的香氣有黑醋栗的花苞香、百香果香；入口的萊姆柑橘的清幽果氣，酸度均勻，口感清爽，非常適合當開胃酒。

以餐佐酒：海鮮

酒精度：13%

葡萄品種：Sauvignon Blanc 100%

NT.1,280 750ml

# RED WINES ———> 紅葡萄酒

## 擊敗波爾多五大頂級酒的 阿根廷酒王

「全阿根廷最好的酒幾乎都出自於卡帝那-沙巴達酒莊」- Wine Spectator 雜誌，建築物造型如大蜘蛛盤據於門多薩省(Mendoza)1000公尺的高原上，特有的馬爾貝(Malbec)葡萄品種風味獨特，早已贏得全球酒展與酒評家的讚嘆；2000年英國舉辦的第十屆葡萄酒比賽進行盲測試飲，酒款涵蓋法國五大酒莊頂級酒Château Latour, Haut-Brion、加州頂級酒與阿根廷卡帝那·沙巴達酒莊等，全體在場的專業人士評定《CATENA ZAPATA卡帝那·沙巴達酒莊》為第一名。



## 卡帝那沙巴達酒莊-蒂利亞馬爾貝紅酒 CATENA ZAPATA-Tilia Malbec

酒款散發黑櫻桃與李子的芳香，口感豐富飽滿，具成熟蔓越莓及黑醋栗果實香氣，帶有丁香、黑胡椒及甜美的煙草味。

以餐佐酒：牛肉、羊肉

酒精度：13%

葡萄品種：Malbec 100%

NT.880 750ml

NT.180 杯

未滿十八歲禁止飲酒，禁止酒駕

喝酒不開車



安全有保障

# RED WINES ———> 紅葡萄酒

## 牛津酒莊-梅洛紅酒 OXFORD LANDING - Merlot



在澳洲莫瑞河畔極佳的風土條件下精心培育，酒色為深紫紅色，飽滿香醇的巧克力、覆盆子和李子風味，雪松及香草細膩香氣貫穿其間，使酒款結構扎實，單寧絲滑並富有果香。



以餐佐酒：牛肉、羊肉



酒精濃度：13.5%



葡萄品種：100% Merlot

NT.980 750ml

## 培瑞酒莊-凡索伯紅酒 FAMILLE PERRIN-Vinsobres « Les Cornuds »



酒款混釀施赫與格那希的葡萄酒，散發濃郁的紫羅蘭、黑莓、黑胡椒與甘草味，酒體圓潤飽滿，單寧細緻優雅，清新宜人。



酒精濃度：13.5%



葡萄品種：Grenache, Syrahe

NT.1,280 750ml

# RED WINES ———> 紅葡萄酒

## 法國米其林餐廳必備經典酒款

100%黑皮諾 (Pinot Noir) 釀成，葡萄來自羅亞爾河谷地的都蘭 (Touraine) 與松塞爾 (Sancerre) 地區。遵循酒莊自然釀酒法則，至少經過15天冷浸泡後才開始發酵，藉由天然酵母強化酒的風格，10%的酒會被儲放在新木桶中熟成，最後會被與不鏽鋼槽中的酒調合；紅寶石色澤，細緻的紅色水果香如櫻桃，黑醋栗與香料味，口感柔順平衡。



## 帕斯卡萊利微酒莊 黑皮諾紅酒 PASCAL JOLIVET-Attitude Pinot Noir

紅寶石色澤，細緻的紅色水果香如櫻桃、黑醋栗、也有香料味，口感柔順平衡，是款絕佳的開胃酒。



以餐佐酒：家畜肉、牛肉或調味重海鮮



酒精濃度：12.5%



葡萄品種：Pinot Noir 100%

NT.1,580 750ml

未滿十八歲禁止飲酒，禁止酒駕

喝酒不開車



安全有保障



# RED WINES ———→ 紅葡萄酒

## 全球最具影響力葡萄酒集團

來自法國百年家族-愛德蒙羅斯柴爾德家族為波爾多產區歷史悠久、極致尊榮的傳奇經典，葡萄酒的釀造已超過150年歷史；與五大酒莊中的拉菲堡、木桐堡同屬五箭家族，對釀造葡萄酒的堅持不言而喻，專注品質、尊重傳統，推出的酒款均有卓越的品質展現，土壤富含石灰質黏土，賦予梅洛品種獨特的風格，2009年此佳釀榮獲Wine Advocate評鑑89分之分。



### 愛德蒙羅斯柴爾德-克拉克城堡紅酒

Baron Edmond de Rothschild-  
Chateau Clarke

色澤暗紅細緻，  
口感迷人具濃郁果香，  
入口莓果的酸味與舌尖上黑胡椒、  
煙燻香味與微薄薄荷的清涼，  
單寧緊實且成熟。



以餐佐酒：牛肉、羊肉



酒精濃度：14%



葡萄品種：  
70% Merlot,  
30% Cabernet Sauvignon

NT.1,580 [750ml]

## WINE & DINE

### 以餐佐酒

重要時刻尊寵款待，懂得生活品味的紳士型男，每次的餐會一定為了瞭解酒單苦惱許久，王品聘請專業侍酒師從上百支酒款中，嚴選出高品質且最適合王品菜色的氣泡酒與紅白酒。

佐餐準則都是「先輕後重」，前菜/海鮮料理適合清新白蘇維濃(Sauvignon Blanc)，牛肉適合厚重波爾多(Bordeaux)，豬肉適合輕盈黑皮諾(Pinot Noir)，美酒美饌搭配能提升菜色美味，創造高質感用餐體驗，王品為您以好酒、好菜、用心款待每位賓客。



未滿十八歲禁止飲酒，禁止酒駕  
喝酒不開車  安全有保障