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爲波爾多 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 高分。



ど 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、 煙燻香味與微微薄荷的清涼, 單寧緊實且成熟。



以餐佐酒:牛肉、羊肉



14% 酒精濃度:14%



30% Cabernet Sauvignon

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

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 次的餐會一定爲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),美酒美餚搭配能提升菜色美味,創造高質 感用餐體驗,王品爲您以好酒、好菜、用心款待每 位賓客。



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]

ど 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]

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。



ど 帕斯卡菜利微酒莊 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:家禽肉、牛肉或調味重海鮮



12.5% 酒精濃度:12.5%



葡萄品種: Pinot Noir 100%

NT.1,580 [750ml]

RED WINES → 紅葡萄酒

ど 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, 酒色爲深紫紅色,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



13% 酒精濃度:13%



葡萄品種:100% Merlot

NT.980 [750ml]

ど 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,丹寧細緻優雅,清新宜人。



13.5% 酒精濃度:13.5%



葡萄品種: Grenache, Syrahe

NT.1,280 750m1

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、香料和杏桃香味, 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



8.5% 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



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



12%) 酒精濃度:12%

以香檳法釀造,



葡萄品種: Pinot Noir, Gamay, Chardonnay, Aligote

NT.1,280 [750ml]



VELVE AMBAL

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。

13.5% 酒精濃度:13.5%



葡萄品種:Chardonnay 100%

NT.880 [750ml] NT.180 [#]

፟ 製鵡螺莊園-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,酸度均匀, 口感清爽,非常適合當開胃酒。



以餐佐酒:海鮮



酒精濃度:13%



葡萄品種: Sauvignon Blanc 100%

NT.1,280 [750ml]

RED WINES - 紅葡萄酒

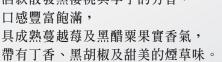
擊敗波爾多五大頂級酒的 阿根廷酒王

「全阿根廷最好的酒幾乎都出自於卡帝那一沙巴達 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》爲第一名。



፟ 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,



(②) 以餐佐酒:牛肉、羊肉





葡萄品種:Malbec 100%

NT.880 [750ml] NT.180 [#]



法國翡馬有機葡萄酒

BORDEAUX VINEAM 法國翡馬

法國翡馬有機葡萄酒

獲獎無數獨家限量訂製款

酒莊葡萄園坐落在山丘上,地處蘇維岱村,土壤爲 鈣質粘土,該土質條件爲波爾多產區的典型土質條 件,蘊育極上口感完美紅酒。法國翡馬酒莊集團到 底獲得多少殊榮,還眞是數不清,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 爲珍藏品飮首選。

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

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,翡朗酒莊 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。翡朗酒莊的土壤類型爲軟濕泥黏土,適 合生長高質量的葡萄。葡萄園種植白葡萄品種僅17 公頃且葡萄籐均在三十年左右,係清淡果香型白葡 萄酒中的翹楚。









Château Grand Ferrand-Rouge Sec

香氣純淨豐富, 以新鮮紅色漿果香氣和花香爲主, 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



酒精濃度:13%



葡萄品種: Merlot 85%、 Cabernet Sauvignon 12% `



NT.1,580 [750ml]

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, 酒體圓潤肥厚,

ど 翡馬-翡朗酒莊有機白葡萄酒

Château Grand Ferrand-Blanc Sec

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]

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,土壤爲鈣 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。



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



酒精濃度:13%



葡萄品種: Merlot、Cabernet Sauvignon、





NT.980 [750ml]



法國翡馬有機葡萄酒

經典首選權威認證 酒迷行家視爲珍藏品飲首選

法國翡馬酒莊集團以波爾多爲本,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, 土壤爲鈣質粘土,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。



ど 翡馬-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]