

# AUFUT 欧富酒庄



自主进口和国外酒庄直接对接  
提供优质美酒直售及高端服务平台



# 公司简介

# 欧

富品酒团队主品酒师 Paul Jeune 保罗.让先生，曾是波尔多梅多克列级一级酒庄担任葡萄种植兼酿酒师，团队品酒师 Henry LEPICEK 亨利.里彼锡克先生与团队负责人鲍守国先生每月拜访各大酒庄品酒选酒，从进口源头把控品质。



# 白

主进口，品质好，100%原瓶进口红酒，以高品质，高性价比为宗旨、全新的管理模式，营造良好的红酒环境，尊崇踏实，拼搏的企业精神，以诚信、共赢的态度，诚邀代理商，销售精英及热爱红酒的人士加盟团队。





# 凯旋酒庄

Château L'Arc Saint Pierre

产地：波尔多·格拉夫

等级：AOC

年份：2019

酒精度：14%

容量：750ml

葡萄品种：80%梅洛 20%赤霞珠

斩获2021年葡萄酒国际挑战赛金奖

品鉴：红酒呈红宝石色，带有黑加仑子和黑莓等红色水果味，还有可可味。肉质的口鼻回荡，入口后有一点摩卡的味道。单宁柔滑柔顺，焦糖味的悠长而甜美的口感使品尝时光持久。

这款酒特别适合大型宴席等场合，柔润的口感，给宾客留下美好的用餐回忆。



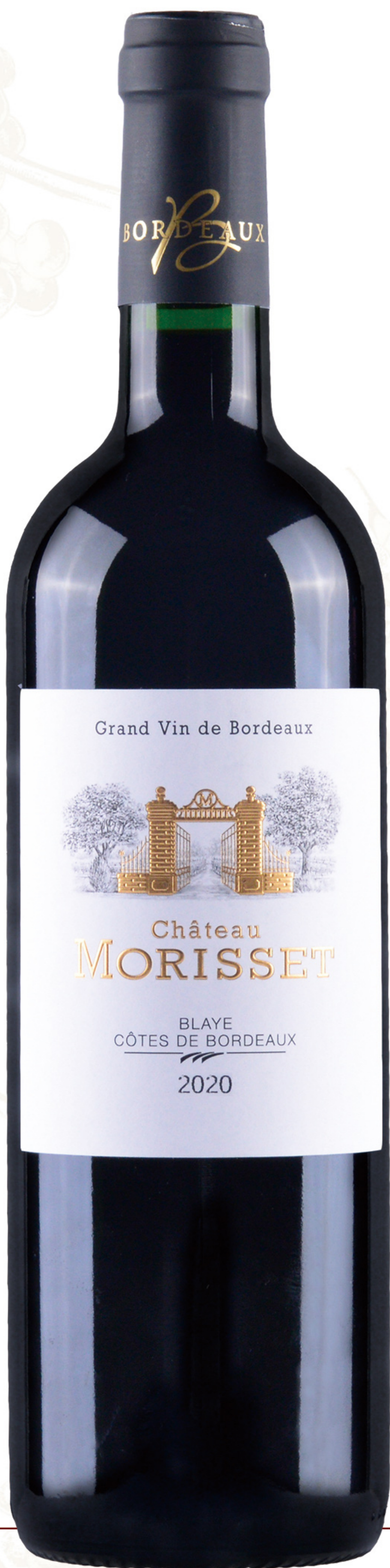
推荐配餐

红肉，奶酪等。

# 小茉莉酒庄

## Château Morisset

产地：波尔多 丘.布拉伊  
等级：A.O.C. (法国法定产区)  
年份：2020  
酒精度：14%  
容量：750ml  
葡萄品种：100% 梅洛



品鉴：这款酒充满红色果香，覆盆子的香气尤为凸显，扑鼻撩人！口感充盈、细腻、柔和，布朗多这款酒来自罗克·梅纳酒庄年轻的葡萄藤，水果香及口感柔和，深受年轻人喜爱。



推荐配餐  
红肉，奶酪等。



# 大卫酒庄

## Cuvée Des DAVID

产地：波尔多丘.布拉伊(Blaye)  
等级：A.O.C. (法国法定产区)  
年份：2020  
酒精度：14%  
容量：750ml  
葡萄品种：100%梅洛

您将感受到美酒中100%美乐带来的味觉柔顺感，酒色呈深红宝石色，酒体中度，入口饱满，层次感丰富，柔和醇美,细腻的口感。

2020年为优良年份。夏末秋初日照充足，通过延期采摘使得葡萄充分成熟。因此，成熟的果实使我们酿造出品质精良的红酒。

饮用红酒前请提前30分钟开瓶醒酒。



### 推荐配餐

搭配肉类，烧烤，辛辣小炒饮用更佳。



# 坎蒂罗伊酒庄

## Château Haut Cantiroy

产地：波尔多 格拉芙  
 等级：A.O.C. (法国法定产区)  
 年份：2016  
 酒精度：14%  
 容量：750ml  
 葡萄品种：70% 梅洛 30% 赤霞珠

获奖：波尔多葡萄酒大赛 金牌奖

品鉴：浅宝石红色，香气浓郁，呈现出青椒、黑李子、黑樱桃的果味和淡淡紫罗兰的花香，混合着烟熏、咖啡、烤面包和焦糖的香气。酸度中等讨喜，单宁丰富细腻，酒体浓郁，结构平衡，层次感和复杂度恰到好处，回味优雅，正处适饮期。



推荐配餐  
 红肉，奶酪等。







# 马思麟·德乐酒庄

## Château Mathalin du Hayot



产地：波尔多·格拉芙

等级：A.O.C.

年份：2014

酒精度：12.5%

容量：750ml

葡萄品种：赛美蓉90% 长相思10%

品酒评价：浅金色酒体颜色，白色水果和花朵上细腻而优雅的鼻子。在口感上，酸度控制得很好，平衡了糖分，使葡萄酒充满活力，并带有新鲜水果（柠檬，桃子，梨）的香气。最后，口感笔直，带有与酸度相关的甜味。

饮用建议：冷藏8-9℃



推荐配餐

饭前开胃酒，甜咸味菜肴，甜点。



## 拉.宝特利酒庄 Château La Braulterie

拉.宝特利酒庄是法国波尔多丘.布拉伊法定产区AOC酒庄之一，城堡建立于13世纪，已历经几个世纪的风雨洗礼。18世纪末开始种植葡萄，酒庄得到了全面的翻新，形成了现在的规模。葡萄园面积140公顷，种植葡萄品种有美乐，赤霞珠，马尔贝克，品丽珠等。

现任庄主：拉.宝特利.莫里斯

葡萄特性：拉.宝特利酒庄红酒葡萄来自波尔多顶级产区丘.布拉伊。充分吸收丘.布拉伊土壤贮存的充足热量，为使其达到最佳成熟度与浓度，葡萄的生长过程是通风且生态环保的。随采摘期的临近，每日都有详细的追踪记录。此窖获得葡萄最高品质及最佳浓度奖。



最大优势：此红酒隶属于核心红酒量产区，得益于口感细腻，无刺激性，因此常常吸引波尔多地区钟爱新酒的消费者登门。

拉.宝特利酒庄特酿 红酒特点及酿造方法：红酒严格遵循波尔多传统酿造工艺，使您在红酒中发掘由美乐(85%)的细腻配以15%马尔贝克带来的平衡口感，酿造秉承波尔多传统工艺加以21日浸泡，于酒桶中陈酿发酵一年

使其伴有淡淡的橡木清香，富有层次，而后精心灌装成瓶。

拉.宝特利酒庄高级特酿 ( Cuv é e Prestige )

红酒特点及酿造方法：相比大波尔多，拉.宝特利酒庄特酿名品是一种混合调兑干红葡萄酒。其特意挑选产量较低(4000L/公顷)的土壤以为将来种植留出最大等待时间。此款 红酒香气85%由美乐占主导，15%马尔贝克混合。此酒的强劲浑厚不仅来源于葡萄的浓度且与28至30日的长时间浸泡有关，以最大限度的萃取丹宁。特酿名品得益于分别在新旧橡木桶中发酵一年，而后精心灌装成瓶。



# 拉.宝特利高级特酿

## Château La Braulterie

产地：波尔多丘.布拉伊(Blaye)  
 等级：A.O.C. (法国法定产区)  
 年份：2019  
 酒精度：15%  
 容量：750ml  
 葡萄品种：85%梅洛 15%马尔贝克

拉.宝特利酒庄高级特酿名品曾荣获法国2017年巴黎红酒大赛金奖，其浓度使之具有高贵、多面、清香并伴有甜辛及焙烧橡木桶味的特点。口感丰富多味，入口柔和圆滑，喜欢浓烈葡萄酒的最佳选择。

忠于波尔多特级酒的传统酿制工艺，葡萄品种结合了85%美乐，15%马尔贝克，以低产量方式酿制，在橡木桶中加强了混合香气，酝酿出香气浓郁，口感强烈的特级红葡萄酒，为酒庄最高等级的红酒。此酒为陈酿酒，可收藏保存。



### 推荐配餐

炖肉，红色肉类，家禽和奶酪更佳



# 拉·宝特利高级

## Château La Braulterie

产地：波尔多丘·布拉伊(Blaye)  
等级：A.O.C. (法国法定产区)  
年份：2018  
酒精度：14.5%  
容量：750ml  
葡萄品种：96%梅洛 4%赤霞珠

您将感受到美酒中75%美乐衬以25%赤霞珠带来的味觉平衡感，酒色呈深红宝石色，酒体中度，入口饱满，层次感丰富，柔和醇美，细腻的口感，橡木桶的单宁酸给葡萄酒染上树林的香气。

2018年为优良年份。夏末秋初日照充足，通过延期采摘使得葡萄充分成熟。因此，成熟的果实使我们酿造出品质精良的红酒。

饮用红酒前请提前30分钟开瓶醒酒。



### 推荐配餐

搭配肉类，烧烤，辛辣小炒饮用更佳。



# 拉·宝特利普酿

## Château La Braulterie

产地：波尔多·丘布拉伊  
 等级：A.O.C. (法国法定产区)  
 年份：2018  
 酒精度：14.5%  
 容量：750ml  
 葡萄品种：96%梅洛 4%赤霞珠

品鉴：这款葡萄酒中，您可以找到一种很好的酒体平衡感，梅洛葡萄带来的单宁精巧，结合带有赤霞珠的结构，您会欣赏它的美味，在柔滑的单宁略带木质的氛围中享用它，适合辣味，肉。



### 推荐配餐

红肉、家禽、披萨或肉肠之类



# 布莱斯堡

Domaine Les Cailloux Des Blais

产地：波尔多·丘布拉伊  
 等级：A.O.C. (法国法定产区)  
 年份：2019  
 酒精度：14.5%  
 容量：750ml  
 葡萄品种：70%梅洛 30%马尔贝克

## 品鉴：

浓郁的红、黑色水果香气主导，夹杂一些香料的香气，入口柔水，酒体平衡，单宁细腻。非常适合家庭聚会。

优雅的石榴红色，成熟的红色水果气味。轻柔的橡木桶香气，入口柔顺轻盈，红色的樱桃和浆果的味道诱人，酒体紧致饱满平衡，单宁成熟，收尾完整。葡萄具有很高的成熟度，因而果香味芬芳，入口轻柔，酸度隐约可现，十分易饮。适合搭配炸鸡类食物，去腻多汁。



## 推荐配餐

红肉、家禽、披萨或肉肠之类



## 教皇新堡·蒙培图斯酒庄 Châteauneuf-du-Pape Monpertuis

Chateauneuf-du-Pape (教皇新堡) 是法国排名第一的葡萄酒原产地命名，位于法国南部罗纳河谷的超明星产区，以生产饱满而辛辣的红葡萄酒蜚声国际。

“Chateauneuf-du-Pape”这个名字表示“教皇的新城堡”，意指14世纪早期附近的Avignon镇被选为当时教皇和其教廷的新住所。这位教皇就是曾赐名波尔多格拉芙地区Chateau Pape Clement酒庄的克莱蒙五世。

教皇新堡酿造的葡萄酒，所用酒瓶上面都印有一个共同标识，即两把交叉的钥匙和一个教皇冠。

教皇新堡蒙培图斯酒供应近年来生产的以石榴紫红色为主的红葡萄酒。成熟后数年，颜色变为宝石红。具有透射出红色水果，皮革及清涩气味。口味浓烈。此酒以其产于独特土壤而著称，丹宁适中，回味无穷。



教皇新堡葡萄园位于罗纳河东南，70年的葡萄树产出的高品质红葡萄酒，土壤类型丰富，从沙质土壤变至石头土壤，以石灰石区分，慕合怀特，西拉，神索及其他葡萄的混合加强了其味道，手工采摘后，葡萄经过严格筛选后装入橡木桶中，熟化12-18个月。

教皇新堡·蒙培图斯 (Chateauneuf-du-Pape Monpertuis) 庄主保尔·让先生(Paul Jeune)是家族第五代继承人，Paul Jeune先生是法国官方一级品酒师，Michelin Guide (米其林指南) 法国南部总负责人，同时兼任教皇新堡古镇红酒发展旅游业。Paul Jeune先生对红酒独特的领悟，绅士风范，在教皇新堡红酒产业有很高的威望。

2012年与中国欧富酒业合作，担任主品酒师，负责品酒选酒。

# 蒙培图斯.天使珍藏

## Châteauneuf-du-Pape Monpertuis

产地：教皇新堡  
 等级：A.O.C. (村庄级)  
 年份：2009  
 酒精度：15%  
 容量：750ml  
 葡萄品种：95% 黑歌海娜  
 5% 慕合怀特

品鉴：蒙培图斯浓郁烈感的红酒，由位于 Chateauneuf-du-Pape (教皇新堡) 罗纳河谷东南方，由沙质的和石质的土壤组成。具有70-110年历史的葡萄藤的葡萄酿制，正标上有法国官方认证的 Vieilles Vignes (老葡萄藤) 圆标。

这款红酒的颜色浓烈呈宝石色，它散发出红色水果，花朵和白胡椒的香气。强烈而浓烈的口感带给您樱桃成熟的味道和香料的细微差别。这是一款非常均衡的葡萄酒，其结构以精致细腻的单宁为基础。这款酒口感悠长，在力量和精致之间达到平衡。



### 推荐配餐

搭配肉类，烧烤饮用最佳。





# 品酒师 Paul Jeune 保罗.让先生的建议



## 正确开瓶

在包环下方切开包盖。葡萄酒千万不要接触金属包膜。在有蜡颈的情况下，用小幅度动作去除蜡封。为了不震动瓶子及酒，最好试着用小刀除去颈部上方的蜡。

请配备一个“品酒师”型开瓶器。将插芯插进瓶塞中间，注意不要将其刺裂。在整个动作中，瓶子必须保持稳定。一旦拔出，不要忘记闻下软木塞，以确保它没有难闻的气味，比如木塞味、霉味等。

## 注意温度！

葡萄酒酒香受饮用温度影响。当您饮用葡萄酒时：

-冷，它不散发或者散发很少的酒香。 -热，可能会氧化或破坏香气。

用温度取决于葡萄酒的颜色、陈化年龄，以及与它搭配的菜肴类型。

但无论是哪种葡萄酒，都应该将其缓慢进入饮用温度，并避免温差过大的冲击。



## 一个好酒窖 →

如果您想长时间并在良好条件下贮藏您的葡萄酒，以下是几个指示：

### 温度

全年恒温，约12-14℃。过高的温度会导致葡萄酒更为迅速地演化。

### 湿度

**全年恒湿，约70%-80%的环境湿度。低于此平均值，瓶塞有干枯危险，而高于此值则有标签、瓶塞变型危险。**

### 光线

**光线要尽量筛开，避免使用霓虹灯照明。**

从法国亲自挑选那一刻起  
就注定了欧富的非凡品质



法国专业选酒团队  
国内有自己的恒温恒湿酒窖储藏  
保证酒质完善

选择欧富 选择品质生活

