

DOMAINE MONCOURT



Vins de Loire et de France

WHITE WINE(白葡萄酒)

1	<p>VDP Sauvignon 蘇維翁白葡萄酒 (也译作"赤霞珠")</p>		<p>卢瓦尔河谷闻名世界各地的赤霞珠</p> <ul style="list-style-type: none">• 葡萄品种：赤霞珠• 特点：非常细微独特的芳香和花香，干果味酒仍然存有新鲜度• 侍酒温度：6度• 最佳搭配：与鱼、虾、蟹等海鲜搭配，亦可配白肉，如鸡肉，火鸡肉等• 最佳饮用期：早年
2	<p>VDP Chardonnay 霞多丽 白葡萄酒</p>		<ul style="list-style-type: none">• 葡萄品种：霞多丽• 特点：酒群明亮，非常细微而独特的芳香。伴有淡淡的焦糖，新鲜苹果和菠萝的香味• 推荐搭配：与鱼、虾、蟹等海鲜搭配，亦可配白肉，如鸡肉，火鸡肉等• 侍酒温度：8度到10度• 储存时间：可以储存5年或更长时间
3	<p>AOC Coteaux du Layon Sweet 莱昂丘甜白葡萄酒</p>		<ul style="list-style-type: none">• 葡萄品种：白诗南（又名卢瓦尔皮诺 Pineau de Loire）• 特点：酒色呈黄绿色，带有果味香甜白葡萄酒，芳香馥郁，口感醇厚回味悠长• 推荐搭配：可作为开胃酒，亦可搭配鹅肝酱，有酱汁的鱼类，以及罗克福干酪（roquefort）和其他蓝干酪，还可以搭配餐后甜点• 侍酒温度：6到10度• 储存时间：可以储存5年或更长时间• 技术制约：需要使用人工不断挑选采摘的熟透且糖分已浓缩的葡萄。不断经过人工挑选和采摘达到过熟阶段的葡萄，加上腐霉菌的作用，使得糖度大大提高。

ROSE WINE(玫红葡萄酒)

4

AOC Rosé d'Anjou 安茹玫瑰红葡萄酒



- 法定产区葡萄酒
- 葡萄品种：主要为果若，另外有品丽珠、赤霞珠、黑诗南和佳美
- 特点：酒裙颜色丰富、明亮而清澈，呈覆盆子的红色或反射的三文鱼红。淡淡的红色浆果（草莓、醋栗）、玫瑰甚至英式糖果的香气，余韵是清爽的薄荷及白胡椒芳香。口感强烈而丰富的优质葡萄酒，圆润可口，回味清新
- 侍酒温度：6度
- 最佳搭配：可作为开胃酒，亦可与鱼、白肉、异国风情菜肴、猪肉制成的熟食、甜点、水果搭配饮用

5

AOC Rosé de Loire卢瓦尔玫瑰红葡萄酒



- 法定产区葡萄酒
- 基本产量：6000 升/公顷
- 葡萄品种：主要为果若，还有黑诗南和佳美
- 特点：酒裙颜色丰富、明亮而清澈，呈覆盆子的红色或反射三文鱼的颜色。淡淡的红色浆果（草莓、醋栗）、玫瑰甚至英式糖果的香气，余韵是清爽的薄荷及白胡椒芳香。是一款口感柔和，微甜的优质干葡萄酒
- 侍酒温度：6度
- 最佳搭配：可作为开胃酒，或与虾、蟹等海鲜搭配，亦可配白肉、甜点、水果饮用

6

AOC Cabernet d'Anjou 安茹解百纳



- 法定产区葡萄酒
- 葡萄品种：品丽珠和赤霞珠
- 特点：酒裙颜色丰富、明亮而清澈，呈覆盆子的红色或反射的三文鱼红。淡淡的红色浆果（草莓、醋栗）、玫瑰甚至英式糖果的香气，余韵是清爽的薄荷及白胡椒芳香。温柔的玫红葡萄酒，圆润而清甜，口感柔顺，余味清爽
- 侍酒温度：6度
- 最佳搭配：可作为开胃酒，亦可与猪肉熟食、异国菜肴、甜点、水果搭配饮用

RED WINE(干红葡萄酒)

7	<p>AOC Anjou rouge 安茹干红葡萄酒</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • 安茹干红葡萄酒 • 葡萄品种：品丽珠 • 修剪：单居式或双居式修剪 • 特点：酒体适中，入口轻柔，单宁柔顺，平滑细腻。余味伴有红果和花香，令人愉悦。 • 推荐搭配：红肉、野味以及原味的奶酪能达到完美的配合 • 侍酒温度：14 到 15 度
8	<p>AOC Saumur Rouge 索米尔红葡萄酒</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • 葡萄品种：品丽珠，赤霞珠和黑诗南 • 特点：酒色为红宝石色，是一款酒体轻盈、富含果味的红葡萄酒，同时还带有一些甘草味，入口轻柔，单宁柔顺 • 推荐搭配：红肉、野味以及多种奶酪能达到完美的配合 • 侍酒温度：16 到 18 度 • 储存时间：储存 5 年
9	<p>AOC Saumur Champigny 索米尔尚比尼干红葡萄酒</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • 葡萄品种：大部分品丽珠和少量赤霞珠 • 特点：色泽为宝石红色，浓郁的红果香味，口感圆润 • 推荐搭配：红肉、野味和奶酪 • 侍酒温度：16 到 18 度 • 储存时间：储存 5 年到 20 年

10	<p>AOC Bordeaux Supérieur Les Renardières 波尔多«莱纳蒂斯»</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • 波尔多优级红酒 • 葡萄品种：90%的梅洛葡萄(Merlot)和10%的赤霞珠 • 特点：酒色为深红色，口腔感觉异常丰富、单宁平衡 • 推荐搭配：烧烤及多种奶酪 • 侍酒温度：16到18度 • 储存时间：储存5年到9年 • 技术制约：将葡萄汁保存在传统不锈钢箱里，浸泡3周，同时电子控制温度，18个月后出酒
11	<p>AOC Bordeaux Côtes de Blaye</p>  <p>罗兰嘉德城堡干红葡萄酒</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 波尔多布拉伊丘产区酒 • 葡萄品种：85%的梅洛葡萄(Merlot)和15%的赤霞珠 • 种植情况：种植在粘土和石灰石土壤，15年的葡萄树 • 特点：酒色为深红宝石色，明亮而清晰。带有一些红果，草莓蓝莓的香气，单宁丰富，回味无穷 • 推荐搭配：红肉、野味以及多种奶酪能达到完美的配合 • 侍酒温度：16到18度 • 储存时间：储存10年至15年 • 技术制约：75%的葡萄汁储存在木桶，25%葡萄汁储存在铁桶酿制
SPARKLING WINE(汽泡葡萄酒)		
12	<p>AOC Saumur Traditional Method Brut / Demi sec / Rosé 索米尔半干桃红汽泡葡萄酒</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • 葡萄品种：60%白诗南(Chenin blanc)、10%霞多丽(Chardonnay)，10%品丽珠(Cabernet Franc)、20%长相思(Sauvignon Blanc) • 特点：酒群如水晶般光亮透明，灰色眩光与清晰的稻草黄金色调调和，色泽为桃红色。口感清爽，气泡细小，单宁柔和。甜美的果香、时而淡淡的香草，榛子，杏仁等坚果香味。 • 侍酒温度：6-8度 • 最佳搭配：海鲜或者禽肉 • 储存时间：可以储存2年至3年 • 技术制约：使用130公斤的葡萄榨出的100升的汁制作，在酒糟中至少观察12个月

EARL DOMAINE MONCOURT
 Actival 2 • Rue Antoine Lavoisier • 49250 Beaufort-en-Vallée • France
 Tel +33 (0)2 41 79 76 20 • Fax +33 (0)2 41 79 76 29
 R.C. Angers 439 626 672
samoncourt@wanadoo.fr www.domainemoncourt.fr