

# 朗格多迈酒庄



朗格多迈酒庄的葡萄园位于法国朗格多克—鲁西永葡萄酒产区科比埃分区的核心地区农庄里，准确地说，这个被称为圣安德烈·德罗克隆格的农庄坐落于一个叫丰弗鲁瓦德的地方，在法语里，丰弗鲁瓦德的意思就是“上帝庇护的乐土”。

丰弗鲁瓦德山脉绵延起伏，沿着与海岸线平行的方向延伸，在蜿蜒的山谷中，密布着郁郁葱葱橡树林与松树林。在这里，你会看到，自然界的和谐是如此地完美，仿佛这块土地正是为了生长最优良的葡萄而创造。地中海式气候是一种特殊的气候类型，炎热而干燥，这恰恰为酿酒用葡萄的成熟创造了近乎完美的自然条件。

庄园里的葡萄园生长着品种繁多的红葡萄，有佳利酿、歌海娜、西拉、神索、慕合怀特和赤霞珠，同样，白歌海娜、霞多丽和维欧尼等白葡萄品种在此亦有广泛种植。

我们的红葡萄酒，一部分是在橡木桶中成熟的，单宁柔顺，酒体饱满，具有复杂的味觉和出色的陈酿能力，我们的桃红葡萄酒，具有丰富的口感和新鲜的果味，而我们的白葡萄酒则拥有优雅的香气——所有这些美酒佳酿无一不在诱惑着你的欲望。



**葡萄酒名称：朗格多迈酒庄——A.O.C.法定产区科比埃隐士红葡萄酒**

颜色：红色

葡萄品种：西拉（90%），歌海娜（10%）

单位产量：25 百公升/公顷

土壤：粘土和含氧化铁的石灰岩

酿酒法：二氧化碳浸皮法（18-21 天）

熟化容器：酒桶（24 个月）

最佳品尝时间：15 年

酒瓶：勃艮第瓶型

木塞：标注年份的天然软木塞

包装：每箱 6 瓶，水平放置

品酒评价：具有丰富的可可粉香气。红酒特征：香气精细

适饮温度：18°~19°

食物搭配建议：适合搭配酱汁野味，羔羊肉，奶酪等



**葡萄酒名称：朗格多迈酒庄——A.O.C.法定产区科比埃区拉乌尔特酿**

颜色：红色

葡萄品种：佳利酿、神索、歌海娜、西拉和慕合怀特

单位产量（老藤）：25 百公升/公顷

采用环保无污染的生长技术

土壤：粘土和石灰岩、含氧化铁砂岩

收获方式：手工采摘并分拣

酿酒法：整粒葡萄浸皮法（28 天）

熟化容器：酒桶（18 个月）

最佳品尝时间：15 年

酒瓶：波尔多古典瓶型

木塞：标注年份的天然软木塞，49x24

包装：木箱包装，每箱 6 瓶

品酒评价：呈强烈的深红色，味觉非常复杂，口感高雅柔滑，有淡淡的香草味和圆润的橡木味，逐渐发展为非常成熟的、受热的深色浆果香气（李子蜜饯）。

适饮温度：18°~19°

食物搭配建议：适合搭配加配蘑菇的牛肉、烧烤野味、红肉、农舍奶酪、巧克力或咖啡甜点、羔羊腿、水果馅饼等

酿酒师：Damien Kalanquin（杜比耐特实验室）



## 获奖信息

葡萄酒名称：拉乌尔特酿 2007

奖项：

荣获 2011 年里昂国际葡萄酒大赛金奖

荣获 2011 年国际葡萄酒邀请赛银奖

葡萄酒名称：拉乌尔特酿 2008

奖项：

荣获 2012 年里昂国际葡萄酒邀请赛银奖



**葡萄酒名称：朗格多迈酒庄——A.O.C.法定产区科比埃区奥雷利恩特酿**

颜色：红色

葡萄品种：佳利酿、歌海娜、西拉

单位产量：30 百公升/公顷

采用环保无污染的生长技术

土壤：粘土和石灰岩、含氧化铁的砂岩

收获方式：手工采摘并分拣

酿酒法：整粒葡萄浸皮法（18-21 天）

熟化容器：酒桶（12 个月）

最佳品尝时间：10 年

酒瓶：波尔多古典瓶型

木塞：标注年份的天然软木塞，44x24 T1

包装：每箱 6 瓶，水平放置

酒庄装瓶

品酒评价：非常杰出的葡萄酒，呈强烈而明亮的深红色，丰满圆润且柔滑的香气，带有淡淡的香草味和圆润的橡木味，逐渐发展为非常成熟的、受热的深色浆果香气。具有美妙的复杂味道，收尾令人愉悦而持久。

适饮温度：18°~19°

食物搭配建议：适合搭配野味、烤肉或蘸酱汁的肉。当地菜肴：法式豆焖肉、纳博讷风味蜗牛。

酿酒师：Damien Kalanquin（杜比耐特实验室）



## 获奖信息

葡萄酒名称：奥雷利恩特酿 2008

荣获 2011 年科比埃葡萄酒大赛银奖

荣获 2012 年《哈切特葡萄酒指南》（*Hachette*）杂志大众非常喜欢的葡萄酒

葡萄酒名称：奥雷利恩特酿 2009

荣获 2012 年科比埃葡萄酒大赛银奖

荣获 2012 年“妃品丽”（*Féminalise*）女性品酒大赛铜奖

荣获百款最佳法国风葡萄酒排名 90

获 2012 年《Hubert 葡萄酒指南》皮埃尔·卡撒梅耶四星评级



**葡萄酒名称：朗格多迈酒庄——A.O.C.法定产区科比埃区珍藏**

葡萄品种：佳利酿、歌海娜、西拉、慕合怀特

单位产量：35 百公升/公顷

采用环保无污染的生长技术

土壤：粘土和石灰岩、含氧化铁的砂岩

收获方式：手工采摘并分拣

酿酒法：整粒葡萄浸皮法（18-21 天）

熟化容器：酒桶（12 个月）

最佳品尝时间：10 年

酒瓶：波尔多古典瓶型

木塞：标注年份的天然软木塞，44x24 T1

包装：每箱 6 瓶，水平放置

酒庄装瓶

品酒评价：非常富有表现力葡萄酒，呈强烈红宝石色，浓郁的泥土香气，逐渐发展为红色浆果和橡木的香味，单宁丰满而亲切，余韵出色。

适饮温度：18°~19°

食物搭配建议：适合搭配熟食、肉类和辛辣菜肴、酱汁野味，奶酪，水果馅饼等等

酿酒师：Damien Kalanquin（杜比耐特实验室）



## 获奖信息

葡萄酒名称： 科比埃区珍藏 2008

奖项： 荣获 2011 年马贡名酒大赛铜奖

葡萄酒名称： 科比埃区珍藏 2009

奖项： 荣获 2012 年马贡名酒大赛金奖





**葡萄酒名称：朗格多迈酒庄——A.O.C.法定产区科比埃区传奇红葡萄酒**

颜色：红色

葡萄品种：佳利酿、歌海娜、西拉、慕合怀特

单位产量：35 百公升/公顷

采用环保无污染的生长技术

土壤：粘土和石灰岩、含氧化铁的砂岩

收获方式：手工采摘并分拣

酿酒法：整粒葡萄浸皮法（18-21 天）

熟化容器：80%大缸（12 个月），20%酒桶（12 个月）

最佳品尝时间：7 年

酒瓶：波尔多传统瓶型 75cl

木塞：44x24

包装：每箱 6 瓶，水平放置

酒庄装瓶

品酒评价：呈强烈红宝石色，具有红色浆果香气，单宁强劲有力而又柔顺细腻，收尾持久。

适饮温度：18°~19°

食物搭配建议：适合搭配熟食、肉类和辛辣菜肴、酱汁野味，奶酪，水果馅饼等等

酿酒师：Damien Kalanquin（杜比耐特实验室）



### 获奖信息:

葡萄酒名称: 科比埃区传奇 2008

奖项: 1001degustation.com 美食网站评为大众非常喜爱的葡萄酒

葡萄酒名称: 科比埃区传奇 2010

奖项: 2011 年科比埃葡萄酒大赛银奖



**葡萄酒名称：朗格多迈酒庄——A.O.C.法定产区科比埃区桃红葡萄酒**

颜色：桃红色

葡萄品种：神索、歌海娜、西拉、慕合怀特

采用环保无污染的生长技术

土壤：粘土和石灰岩、含氧化铁的砂岩

收获方式：手工采摘并分拣

酿酒法：50%放血法，50%先6小时整粒葡萄浸皮法，后直接压榨。低温发酵。

熟化容器：不锈钢大缸

最佳品尝时间：5年

酒瓶：波尔多传统瓶型 75cl

木塞：44x24

包装：每箱6瓶，水平放置

酒庄装瓶

品酒评价：呈非常明亮的橙红色，具有花的香气，逐渐发展为木莓香气，余韵顺滑而美妙。这是一款易饮的葡萄酒。

适饮温度：12°~14°

食物搭配建议：适合搭配混合沙拉，熟食，烤肉，鱼等等

酿酒师：Damien Kalanquin（杜比耐特实验室）



### 获奖信息:

葡萄酒名称: 科比埃区桃红葡萄酒 2010

奖项: 2011 年科比埃区葡萄酒大赛银奖



**葡萄酒名称：**朗格多迈酒庄——A.O.C.法定产区科比埃区白葡萄酒

**颜色：**白色

**葡萄品种：**白歌海娜

**采用环保无污染的生长技术**

**土壤：**粘土和石灰岩、含氧化铁的砂岩

**收获方式：**手工采摘并分拣

**酿酒法：**先 6 小时整粒葡萄浸皮法，后直接压榨。低温发酵。

**熟化容器：**不锈钢大缸

**最佳品尝时间：**5 年

**酒瓶：**波尔多传统瓶型 75cl

**木塞：**44x24

**包装：**每箱 6 瓶，水平放置

**酒庄装瓶**

**品酒评价：**呈非常清澈、明亮的草黄色，具有花的香气，逐渐发展为热带水果味道，口感柔顺而美味。

**适饮温度：**12°~14°

**食物搭配建议：**一款易饮的开胃酒，适合搭配夏季膳食：贝类、鱼、色拉等等。

**酿酒师：**Damien Kalanquin（杜比耐特实验室）



**葡萄酒名称：**朗格多迈酒庄——地区餐酒（VDP）奥克地区橡木陈酿西拉

**颜色：**红色

**葡萄品种：**西拉

**采用环保无污染的生长技术**

**土壤：**粘土和石灰岩、含氧化铁的砂岩

**收获方式：**手工采摘并分拣

**酿酒法：**整粒葡萄浸皮法（18-21 天）

**熟化容器：**酒桶（12 个月）

**最佳品尝时间：**10 年

**酒瓶：**复古瓶型 75cl

**木塞：**44x24

**包装：**每箱 6 瓶，水平放置

**酒庄装瓶**

**品酒评价：**具有红色浆果香气，逐渐发展为香草香味，单宁丝滑柔顺。

**适饮温度：**18°~19°

**食物搭配建议：**适合搭配熟食、肉类和辛辣菜肴、酱汁野味，奶酪，水果馅饼等等

**酿酒师：**Damien Kalanquin（杜比耐特实验室）



**葡萄酒名称：朗格多迈酒庄——地区餐酒（VDP）奥克地区橡木陈酿赤霞珠**

颜色：红色

葡萄品种：赤霞珠

采用环保无污染的生长技术

土壤：粘土和石灰岩、含氧化铁的砂岩

收获方式：手工采摘并分拣

酿酒法：温控发酵，发酵前去梗、冷浸皮。

熟化容器：酒桶（12 个月）

最佳品尝时间：10 年

酒瓶：复古瓶型 75cl

木塞：44x24

包装：每箱 6 瓶，水平放置

酒庄装瓶

品酒评价：具有红色浆果香气，逐渐发展为香草香味，单宁丝滑柔顺。

适饮温度：18°~19°

食物搭配建议：适合搭配熟食、肉类和辛辣菜肴、酱汁野味，奶酪，水果馅饼等等

酿酒师：Damien Kalanquin（杜比耐特实验室）



**葡萄酒名称：朗格多迈酒庄——地区餐酒（IGP）奥克地区朗格河西红葡萄酒**

颜色：红色

葡萄品种：佳利酿、美乐、赤霞珠

土壤：粘土和石灰岩、含氧化铁的砂岩

收获方式：手工采摘并分拣

酿酒法：佳利酿采用二氧化碳浸皮法（18-21 天）美乐与赤霞珠采用传统酿法

熟化容器：大缸

最佳品尝时间：7 年

酒瓶：波尔多传统瓶型

木塞：44x24

包装：每箱 6 瓶，水平放置

酒庄装瓶

品酒评价：呈清澈的深红色，具有水果香气。

适饮温度：18°~19°

食物搭配建议：适合搭配熟食、肉类和辛辣菜肴、酱汁野味，奶酪，水果馅饼等等





**葡萄酒名称：**朗格多迈酒庄——地区餐酒（IGP）奥克地区朗格河西白葡萄酒

**颜色：**白色

**葡萄品种：**维欧尼、霞多丽

**土壤：**粘土和石灰岩、含氧化铁的砂岩

**收获方式：**手工采摘并分拣

**酿酒法：**先 6 小时整粒葡萄浸皮法，后直接压榨。低温发酵。

**熟化容器：**不锈钢大缸

**最佳品尝时间：**5 年

**酒瓶：**波尔多传统瓶型

**木塞：**44x24

**包装：**每箱 6 瓶，水平放置

**酒庄装瓶**

**品酒评价：**呈非常清澈、明亮的草黄色，具有花的香气，口感柔顺而美味。

**适饮温度：**12°~14°

**食物搭配建议：**一款很棒的易饮酒，可作为餐前开胃酒，佐以夏日佳肴。



**葡萄酒名称：**朗格多迈酒庄——地区餐酒（IGP）奥克地区朗格尔斯桃红葡萄酒

**颜色：**桃红色

**葡萄品种：**赤霞珠、西拉、慕合怀特

**土壤：**粘土和石灰岩、含氧化铁的砂岩

**收获方式：**手工采摘并分拣

**酿酒法：**50%放血法，50%先6小时整粒葡萄浸皮法，后直接压榨。低温发酵。

**熟化容器：**大缸

**最佳品尝时间：**5年

**酒瓶：**波尔多传统瓶型

**木塞：**44x24

**包装：**每箱6瓶，水平放置

**酒庄装瓶**

**品酒评价：**呈非常明亮的浅橙色，具有花的香气，逐渐发展为木莓香气。

**适饮温度：**12°~14°

**食物搭配建议：**适合搭配混合萨拉、熟食、烧烤、鱼。



**葡萄酒名称：**朗格多迈酒庄——地区餐酒（VDP）奥克地区美乐

**颜色：**红色

**葡萄品种：**美乐

**采用环保无污染的生长技术**

**土壤：**粘土和石灰岩、含氧化铁的砂岩

**收获方式：**手工采摘并分拣

**酿酒法：**温控发酵，发酵前去梗、冷浸皮。

**熟化容器：**大缸

**最佳品尝时间：**5年

**酒瓶：**波尔多传统瓶型 75cl

**木塞：**44x24

**包装：**每箱6瓶，水平放置

**酒庄装瓶**

**品酒评价：**具有黑加仑子和黑莓的香气，口味丰满而令人愉悦。

**适饮温度：**18°~19°

**食物搭配建议：**适合搭配熟食、烧烤。

**酿酒师：**Damien Kalanquin（杜比耐特实验室）



**葡萄酒名称：朗格多迈酒庄——地区餐酒（VDP）奥克地区赤霞珠**

颜色：红色

葡萄品种：赤霞珠

采用环保无污染的生长技术

土壤：粘土和石灰岩、含氧化铁的砂岩

收获方式：手工采摘并分拣

酿酒法：温控发酵，发酵前去梗、冷浸皮。

熟化容器：大缸

最佳品尝时间：5 年

酒瓶：波尔多传统瓶型 75cl

木塞：44x24

包装：每箱 6 瓶，水平放置

酒庄装瓶

品酒评价：具有红色浆果香气，略带一丝青椒味，口感清新柔顺。

适饮温度：16°~18°

食物搭配建议：一款通用性强的易饮葡萄酒，餐前餐中餐后均可品饮。

酿酒师：Damien Kalanquin（杜比耐特实验室）



**葡萄酒名称：**朗格多迈酒庄——地区餐酒（VDP）奥克地区红葡萄酒

**颜色：**红色

**葡萄品种：**佳利酿、美乐、赤霞珠

**采用环保无污染的生长技术**

**土壤：**粘土和石灰岩、含氧化铁的砂岩

**收获方式：**手工采摘并分拣

**酿酒法：**佳利酿采用整粒葡萄浸皮法（18-21 天），美乐与赤霞珠采用传统酿法。

**熟化容器：**大缸

**最佳品尝时间：**5 年

**酒瓶：**波尔多传统瓶型 75cl

**木塞：**44x24

**包装：**每箱 6 瓶，水平放置

**酒庄装瓶**

**品酒评价：**酒裙：轻盈的石榴红色；香气：浓郁强烈，逐渐发展到带有黑醋栗底味。

**适饮温度：**18°~19°

**食物搭配建议：**适合搭配悠长余韵令其成为一款能够搭配各种美食的易饮佳酿

**酿酒师：**Damien Kalanquin（杜比耐特实验室）



**葡萄酒名称：朗格多迈酒庄——地区餐酒（VDP）奥克地区餐酒霞多丽**

颜色：白色

葡萄品种：霞多丽

单位产量：40 百公升/公顷

采用环保无污染的生长技术

土壤：粘土和石灰岩、含氧化铁的砂岩

收获方式：手工采摘并分拣

酿酒法：先 6 小时整粒葡萄浸皮法，后直接压榨。

熟化容器：不锈钢大缸

最佳品尝时间：5 年

酒瓶：复古瓶型 75cl

木塞：44x24

包装：每箱 6 瓶，水平放置

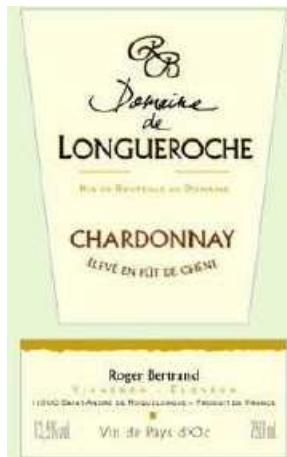
酒庄装瓶

品酒评价：呈非常清澈、明亮的草黄色，具有花的香气，逐渐发展白色果肉的热带水果味道，口感柔顺，余韵出色。

适饮温度：8°~12°

食物搭配建议：适合搭配贝类、鱼类、色拉、芝士。

酿酒师：Damien Kalanquin（杜比耐特实验室）



**葡萄酒名称：**朗格多迈酒庄——地区餐酒（VDP）奥克地区霞多丽橡木陈酿

**颜色：**白色

**葡萄品种：**霞多丽

**单位产量：**40 百公升/公顷

**采用环保无污染的生长技术**

**土壤：**粘土和石灰岩、含氧化铁的砂岩

**收获方式：**手工采摘并分拣

**酿酒法：**先 6 小时整粒葡萄浸皮法，后直接压榨。

**熟化容器：**橡木大桶，每周搅拌，连续搅拌 6 个月。

**最佳品尝时间：**5 年

**酒瓶：**波尔多传统瓶型 75cl

**木塞：**44x24

**包装：**每箱 6 瓶，水平放置

**酒庄装瓶**

**品酒评价：**呈非常清澈、明亮的草黄色，具有花的香气，逐渐发展为干燥的热带水果味道，带有黄油口味。口感柔顺，收尾持久美妙。

**适饮温度：**8°~12°

**食物搭配建议：**适合搭配贝类、鱼类、白肉、色拉、芝士

**酿酒师：**Damien Kalanquin（杜比耐特实验室）



**葡萄酒名称：**朗格多迈酒庄——地区餐酒（VDP）奥克地区维欧尼

颜色：白色

葡萄品种：维欧尼

单位产量：40 百公升/公顷

采用环保无污染的生长技术

土壤：粘土和石灰岩、含氧化铁的砂岩

收获方式：手工采摘并分拣

酿酒法：先 6 小时整粒葡萄浸皮法，后直接压榨。

熟化容器：不锈钢大缸

最佳品尝时间：5 年

酒瓶：复古瓶型 75cl

木塞：44x24

包装：每箱 6 瓶，水平放置

酒庄装瓶

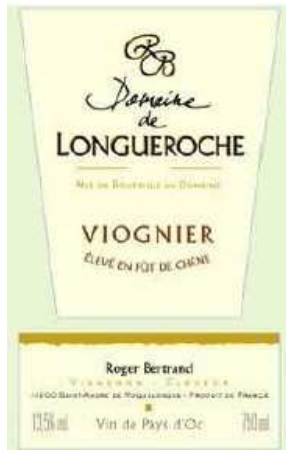
品酒评价：呈非常清澈、明亮的草黄色，具有花的香气，逐渐发展为白色果肉的热带水果味道，口感柔顺易饮。

适饮温度：8°~12°

食物搭配建议：适合搭配贝类、鱼类、色拉、芝士

酿酒师：Damien Kalanquin（杜比耐特实验室）





**葡萄酒名称：朗格多迈酒庄——地区餐酒（VDP）奥克地区维欧尼橡木陈酿**

颜色：白色

葡萄品种：维欧尼

单位产量：40 百公升/公顷

采用环保无污染的生长技术

土壤：粘土和石灰岩、含氧化铁的砂岩

收获方式：手工采摘并分拣

酿酒法：先 6 小时整粒葡萄浸皮法，后直接压榨。

熟化容器：橡木大桶，每周搅拌，连续搅拌 6 个月。

最佳品尝时间：5 年

酒瓶：复古瓶型 75cl

木塞：44x24

包装：每箱 6 瓶，水平放置

酒庄装瓶

品酒评价：呈非常清澈、明亮的草黄色，具有白色果肉的热带水果香气，伴有一丝橡木味，口感柔顺易饮。

适饮温度：8°~12°

食物搭配建议：适合搭配贝类、酱汁鱼类、鹅肝、黄油、白肉等等

酿酒师：Damien Kalanquin（杜比耐特实验室）