

媒体评论

2012年4月30日更新

《休伯特指南 2012》

葡萄酒名称：朗格多迈庄园科比埃拉乌尔特酿干红葡萄酒 2008

评分：4杯+

具有木头的香气和黑色水果炙烤后的香味，还带有灌木丛的味道，果味馥郁，口感浓郁伴有单宁和香料味。适宜搭配腌制羊肉。

葡萄酒名称：朗格多迈庄园科比埃奥雷利恩特酿干红葡萄酒 2008

评分：4杯

具有灌木丛、烟熏、皮革和红色水果烘焙后的味道，口感光滑细腻，香气馥郁，很容易入口。适宜搭配肉馅派。

葡萄酒名称：朗格多迈庄园霞多丽奥克干白葡萄酒 2010

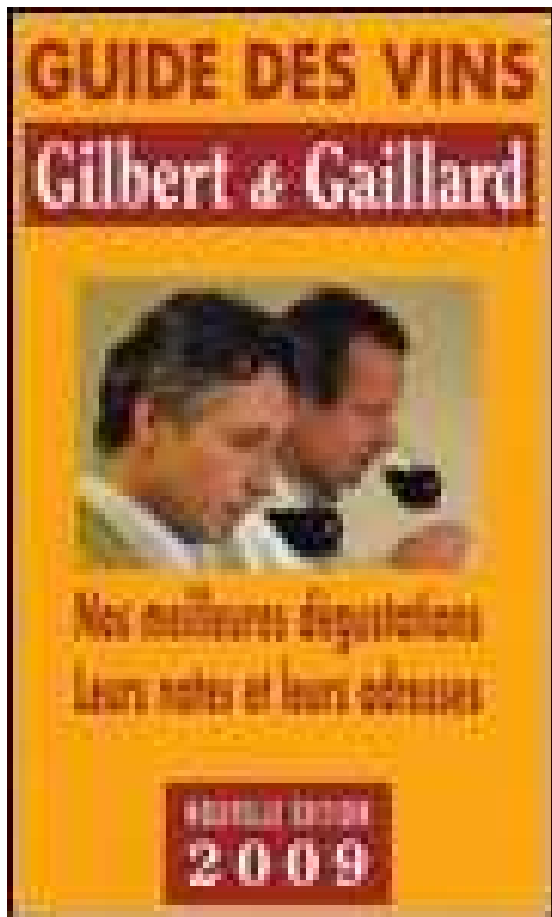
评分：3杯+

具有烟熏味、香料味和白色水果的香气，口感饱满，果味十足，富有活力，余味带有香料味，适宜搭配鳊鱼。



《塔泽特-格勃指南 2011》

该酒庄的葡萄酒评分一直很高。酒庄的葡萄园占地 14 公顷，土质为石灰质粘土和含铁砂岩，采用手工采摘葡萄，种植科学合理。科比埃拉乌尔特酿干红葡萄酒 2007，采用整粒葡萄发酵（28 天），橡木桶陈酿 18 个月，呈现漂亮的红宝石色酒裙，单宁强劲良好，非常平衡，口感丰富饱满，带有成熟的酸樱桃香气。美妙的科比埃奥雷利恩特酿葡萄酒 2006，带有黑加仑和紫罗兰的香气，酒体饱满且结构富于变化，口感丰富，紫罗兰和些许甘草的香气持久。此款 2007 年份的佳酿具有更浓郁持久的果味和我们喜爱的致密丝滑的口感。优秀的科比埃传奇红葡萄酒 2008，具有持久而复杂的香气，带有野草莓、土壤和香料的气味，酒体饱满，是一款典型的佳酿。醒目的科比埃桃红葡萄酒 2009 新鲜清爽，清新透亮，果香复杂持久。奥克维欧尼橡木桶陈酿 2007，像 2008 年的霞多丽一样令人愉悦，是一款优质和谐的葡萄酒，带有白色水果的香气，香气馥郁，美丽优雅，余味丰富，明亮而新鲜。心动不如行动。



吉尔伯特 - 盖拉德葡萄酒指南 2009 年

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 2005

点评：足够持续的酒裙。丰富的成熟红色及黑色水果香气，香料的气味和烧烤味。酒体强劲，大口饮用更为明显。适宜搭配野味。

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 2005

点评：该款葡萄酒呈宝石红色，有清脆的成熟红色水果香气并伴有木香，口感良好，酒体平衡，新鲜的果味，成功的栽培带给了葡萄酒持久的香气。

葡萄酒名称：朗格多迈酒庄——A.O.C.法定产区科比埃区珍藏 2005

点评：该款葡萄酒具有饱满的红色酒裙，富含成熟水果的香气和香料味。

果香富于变化，余味强劲，带有树木和香油味。搭配当地菜肴。

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
2005

点评：该款葡萄酒酒裙浓厚持久。香气典型深邃，花香，小红色水果、黑色水果及香料的香气，此款佳酿表现了西拉的新鲜、优雅、清晰和美丽。是一款成功的佳酿。

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

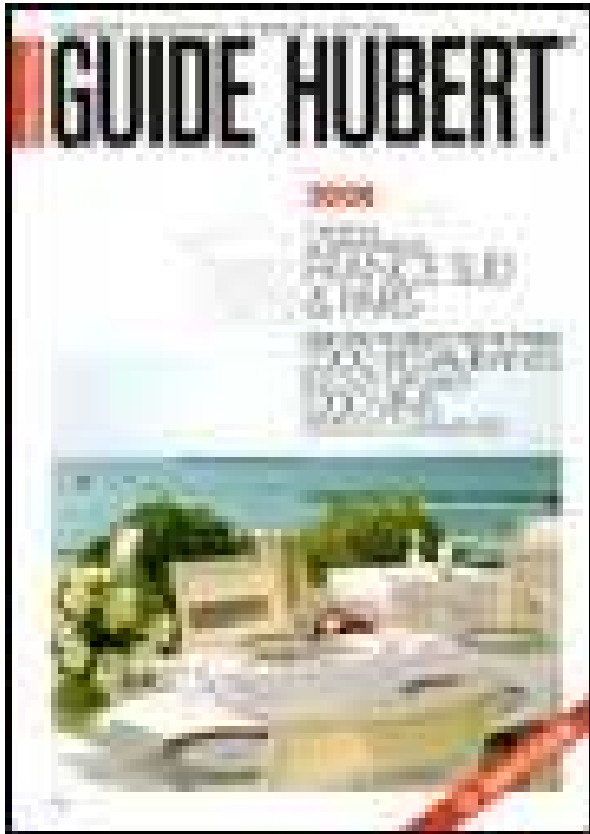
点评：酒体清澈，带有典型的百花香和热带水果味，口感同样典型，橡木桶使酒的结构稳定和余味悠长。可用于餐前开胃酒或搭配甜点。

葡萄酒名称：朗格多迈酒庄——地区餐酒（VDP）奥克地区美乐橡木陈酿

点评：该款葡萄酒呈美丽的深红色，具有成熟的红色水果香气，带有甜香料味，透着美乐柔顺、新鲜、平衡和愉悦的果香味。适宜搭配白肉。

葡萄酒名称：朗格多迈酒庄——地区餐酒（VDP）奥克地区赤霞珠橡木陈酿 2006

点评：该款葡萄酒具有紫红色酒裙，带有成熟的水果香及矿石味，明显经过橡木桶陈酿，酒体强劲，口感有果味和多种富于变化味道，余味略苦。



休伯特指南 2008-30 周年纪念版

等级：4 杯

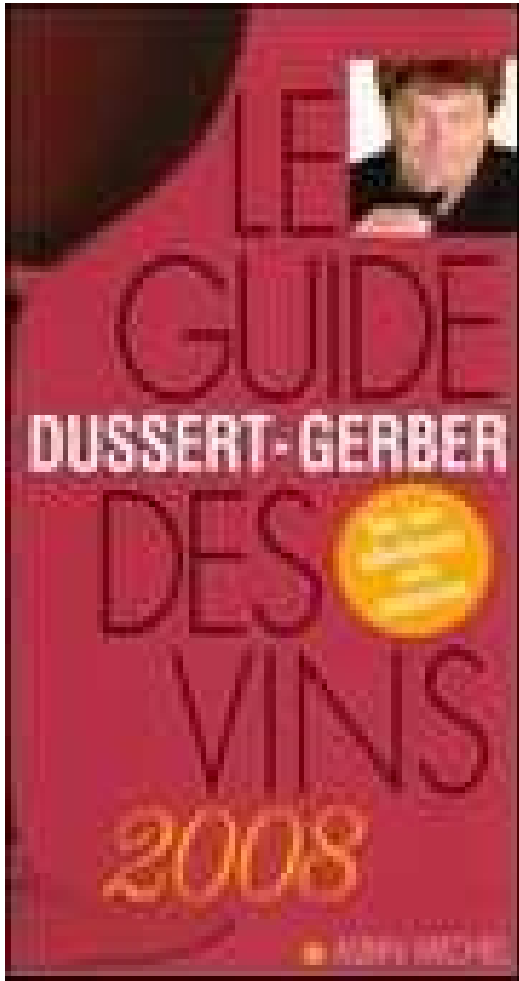
葡萄酒名称：朗格多迈酒庄——A.O.C.法定产区科比埃区奥雷利恩特酿
2005

点评：该款葡萄酒带有黑色成熟水果香气并伴有薄荷及甜香料味，口感浓郁新鲜有水果及香料味，单宁良好。

等级：4 杯

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 2005

点评：该款葡萄酒带有香料、灌木丛及熟透的黑色水果香气，含有橡木的气息。单宁结构良好，口感丰富丝滑。



塔泽特-格勃葡萄酒指南 2008

这是我们的拉乌尔特酿 2001、科比埃传奇葡萄酒 2004 和桃红葡萄酒 2005 第一次入选《塔泽特-格勃葡萄酒指南 2008》。我们的葡萄园占地 14 公顷，土壤为石灰质粘土和含铁砂岩，葡萄收获以手工方式采摘，种植科学合理。此款拉乌尔科比埃特酿 2001（佳利酿、神索、西拉、歌海娜和慕合怀特），采用放血法在橡木桶中陈酿 18 个月，香气精妙，带有浓郁而精致的土壤、熟透的小红色水果的气味，口感丰富，酒体结实，适宜搭配砂锅野猪肉。

科比埃传奇红葡萄酒 2004 色泽光亮，酒体饱满强劲，红色浆果（红加仑，酸樱桃）的香气突出，带有灌木丛的气息。

表现优秀的科比埃桃红葡萄酒 2005，口感丰富同时带有甜味。值得推荐。



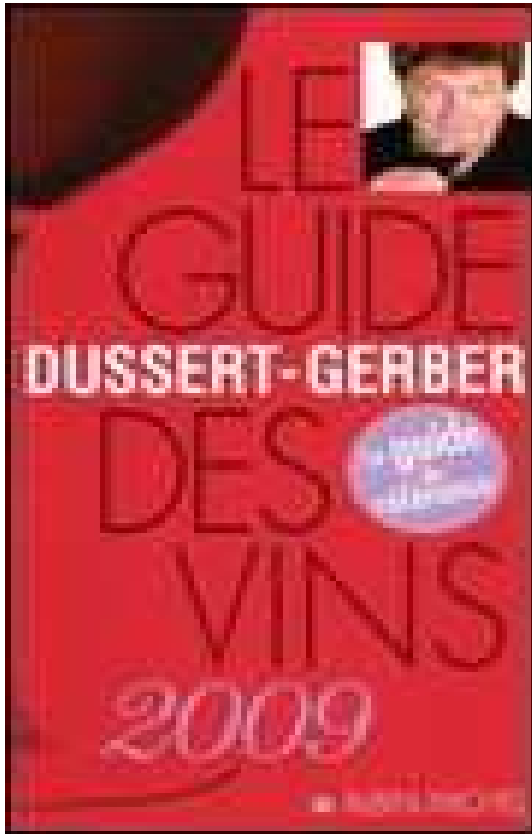
吉尔伯特 - 盖拉德葡萄酒指南 2008 年

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干红葡萄酒 2003

点评：持久的紫红色酒裙。红色水果和成熟的黑色水果的香气，带有一丝木味，植物香料味道强劲显示了它的地中海个性。口感饱满浓郁而且顺滑。余味完整。这是一款佳酿。

葡萄酒名称：朗格多迈庄园科比埃珍藏陈酿干红葡萄酒 2003

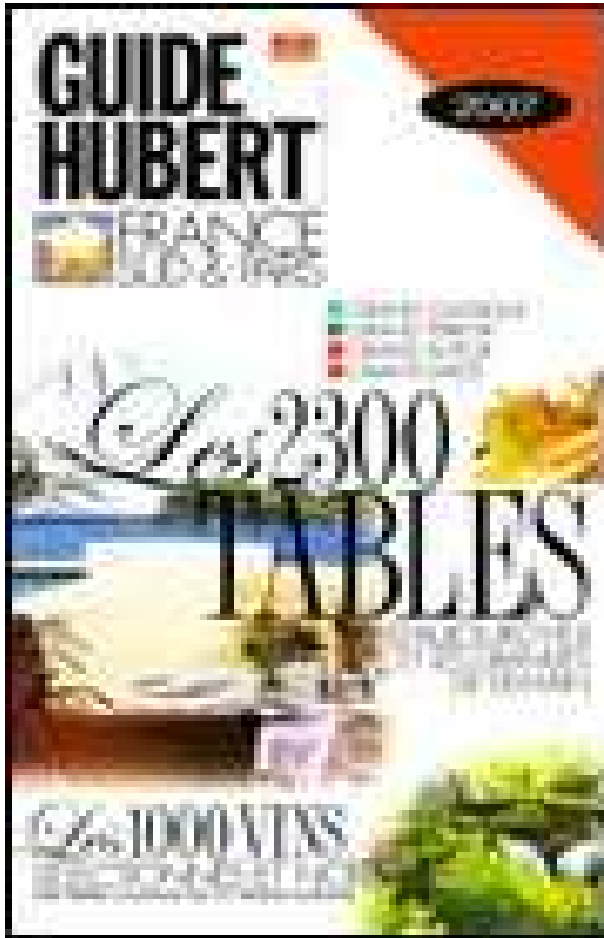
点评：美丽持久的酒裙，带有些许紫色。香料和灌木底味中透出成熟蓝莓的气息。口感丰富，蕴含优质原料的味道。清新爽口，别具风味是这款葡萄酒的特色。



塔泽特-格勃葡萄酒指南 2009

最优质的葡萄酒排行

我所点评的酒庄是一个非常美丽的地方。它拥有 14 公顷的葡萄园，土壤是石灰质粘土和含铁砂岩，手工采摘葡萄，种植合理科学。科比埃拉乌尔特酿 2001（佳利酿、神索、西拉、歌海娜和慕合怀特）需要在橡木桶中陈酿 18 个月，香气精妙，带有浓郁而精致的土壤、熟透的小红色水果的气味，口感丰富，酒体结实，适宜搭配砂锅野猪肉。科比埃传奇红葡萄酒色泽持久，香气复杂，有草莓、橡木、土壤和香料的气息，酒体饱满典型。可口的科比埃区奥雷利恩特酿干红葡萄酒 2005，酒体饱满，色泽艳丽，香气诱人，带有樱桃蜜饯和土壤的味道，口感浓郁。很棒的科比埃桃红葡萄酒，用放血法酿制而成，口感丰富同时带有甜味。奥克地区维欧尼橡木陈酿 2007，口感极好，果香十足，是款成功的佳酿，适合搭配淡水鱼。奥克地区西拉橡木陈酿 2005，香气集中，带有些许蜜饯味，口感持久。上述佳酿性价比高，无需犹豫，赶紧出手吧。



休伯特指南 2007-第 29 版

餐桌上的乐趣

等级：4+1 杯

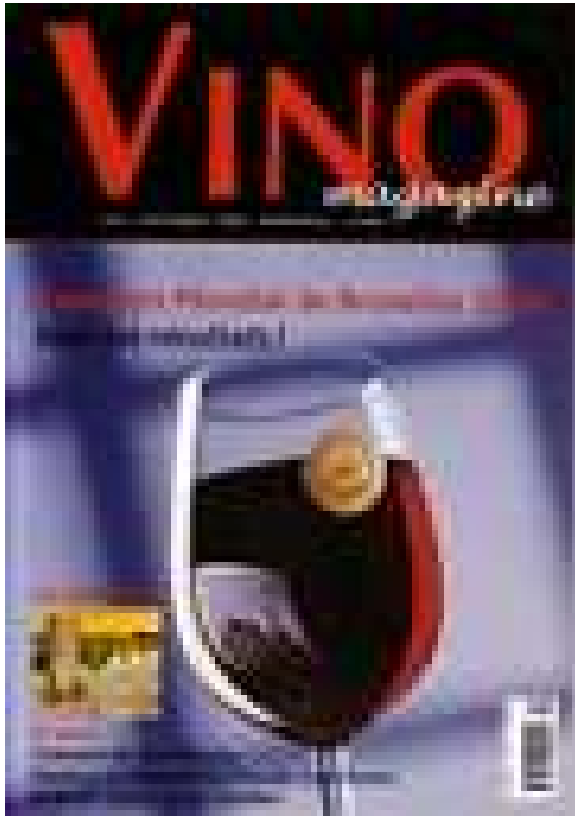
葡萄酒名称：朗格多迈庄园科比埃区奥雷利恩特酿干红葡萄酒 2003

点评：具有成熟的黑色水果和丁香的香气，口感丰富，酒体平衡优雅，含有单宁。

等级：4 杯

葡萄酒名称：朗格多迈庄园奥克霞多丽 2005

点评：有香草味，还有成熟的白色水果味，口感浓郁，果味十足，透着林地的气息。

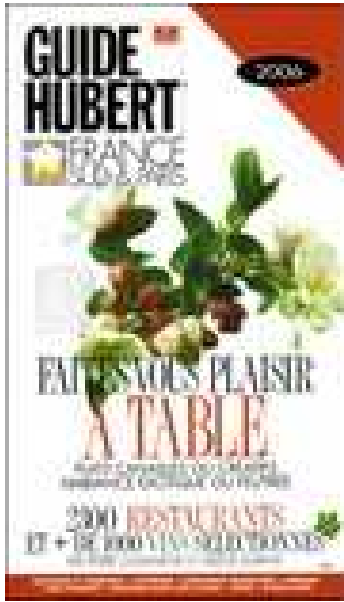


葡萄酒杂志-第 4 期 2006 年 9 月

奥克地区葡萄酒全记录

葡萄酒名称: 朗格多迈庄园-地区餐酒(VDP)奥克地区维欧尼橡木陈酿 2003

点评: 该款葡萄酒呈金黄色, 花香袭人, 逐渐发展为令人愉悦的烘焙异域水果的香气, 第一口的感受同样诱人, 之后体会令人愉悦、持久柔顺的口感。余韵还带有干果的香气。



休伯特指南 2006-第 28 版

餐桌上的乐趣

等级：4 杯：血统纯正，表现优雅

葡萄酒名称：朗格多迈庄园科比埃区奥雷利恩特酿干红葡萄酒 2002

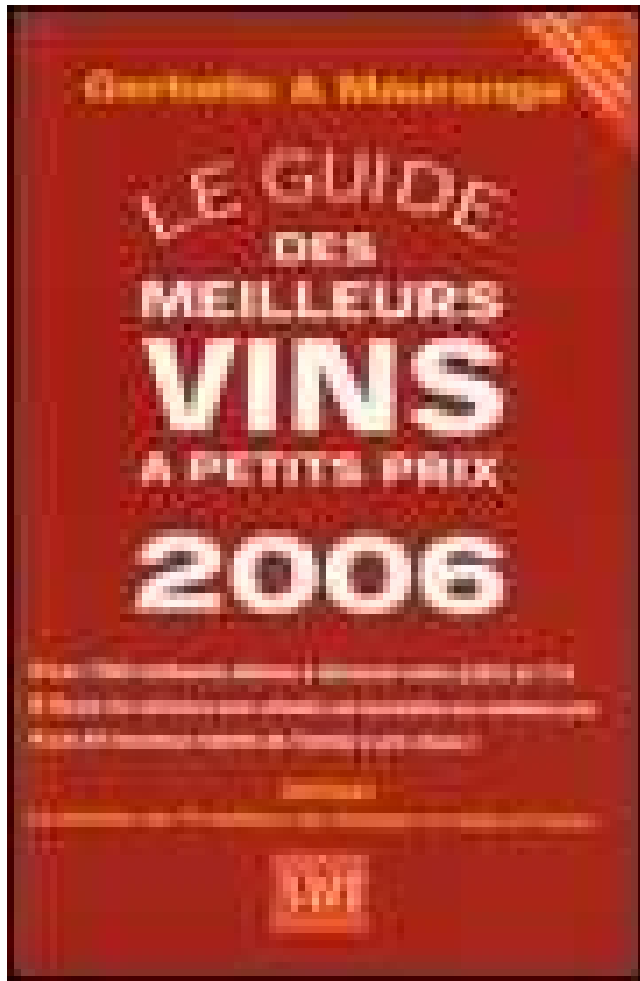
点评：香气复杂，具有皮革、灌木丛、月桂和迷迭香的香气，兼具熟透的黑色水果味。口感芳香柔顺，野味十足，含有单宁。

2001 年份的同款葡萄酒更为强劲有力一些，但 2002 年份也不失为一款具有个性特点的红葡萄酒

等级：3+1 杯：果味浓郁，很有个性的葡萄酒

葡萄酒名称：朗格多迈庄园科比埃桃红葡萄酒 2005

点评：草莓的香气，带有些许香料味。果味很好，余味丰富。



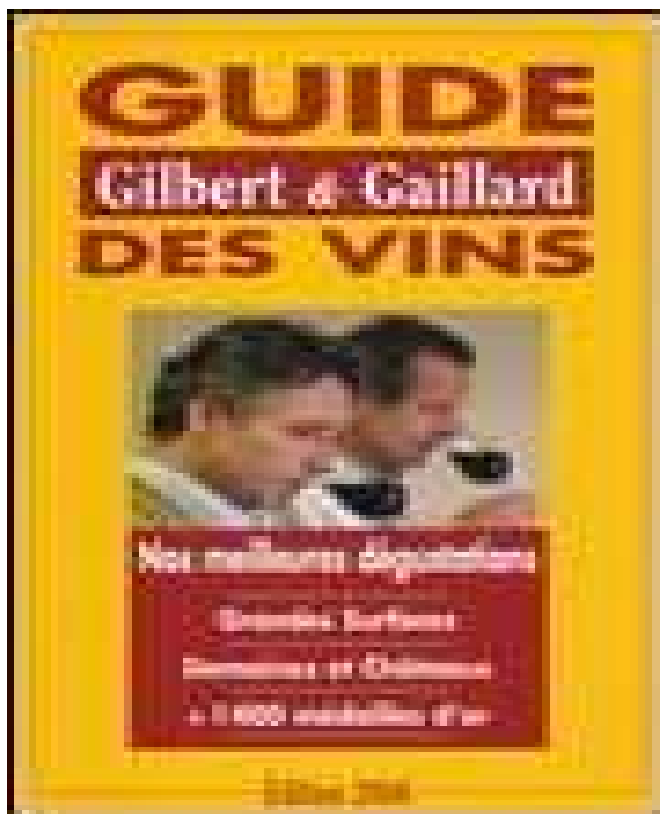
性价比最高的葡萄酒指南 2006

第五版-法国葡萄酒杂志出版

评分：7.5（满分 10 分）—— 非常好

葡萄酒名称：朗格多迈庄园科比埃传奇桃红葡萄酒 2004

点评：放血法酿制，半直接压榨，品质卓越。这款西拉和神索酿制的桃红葡萄酒简单，新鲜，些许果味，顺滑而且易入口。是一款适合搭配所有冷菜的优质桃红。



吉尔伯特盖拉德葡萄酒指南 2006

葡萄酒名称：科比埃区奥雷利恩特酿 2001

评分： 86（满分 100 分）

点评：深色的酒裙，奔放的宝石红，具有精致的西梅干味、成熟的无花果和香料味儿，带有鹿肉和烟熏味和矿物味。口感丰富，易入口，果味十足和略带辛辣的甘草味道是对这款佳酿的第一印象。

餐酒搭配：酱肉

饮用温度：16°~18°

最佳饮用时间：2005-2006

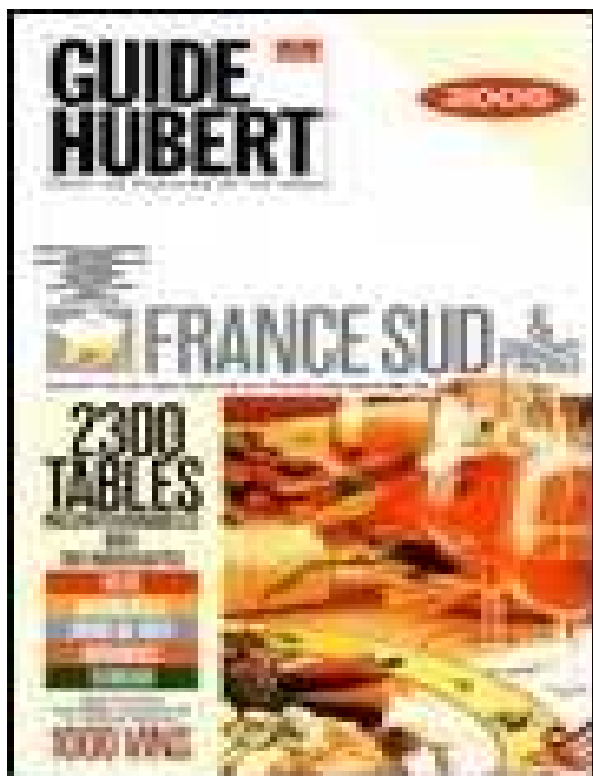
此外，我们对下列两款佳酿印象深刻：

科比埃区奥雷利恩特酿 2000

评分：83（满分 100 分）

科比埃区拉乌尔特酿 1998

评分：84（满分 100 分）



休伯特指南 2005-第 27 版

餐桌上的乐趣

等级：4+1 杯：血统纯正、表现优雅

葡萄酒名称：朗格多迈庄园科比埃区奥雷利恩特酿干红葡萄酒 2001

点评：野味十足，带有浓郁的百里香和迷迭香气息，真正的野味酱汁味。

口感顺滑，大量的香料味，余味有单宁感。具有科比埃区葡萄酒的典型特征。

葡萄酒名称：朗格多迈庄园拉乌尔特酿干红葡萄酒 2001

点评：香料味，带有肉香和灌木丛和皮革的味道，典型的地中海气息。口感有香料味，带有野味，顺滑而有骨架，余味带有发展很好的单宁。这是一款出色的、成熟的科比埃佳酿。



法国葡萄酒杂志-特别的朗格多克

最具投资价值的新品

等级：3+1 颗星：非常好

葡萄酒名称：朗格多迈庄园拉乌尔特酿红葡萄酒 2001

点评：采用整粒葡萄浸渍发酵，愉悦的果味和精致的香气，整粒浸渍更突出了科比埃的果味。



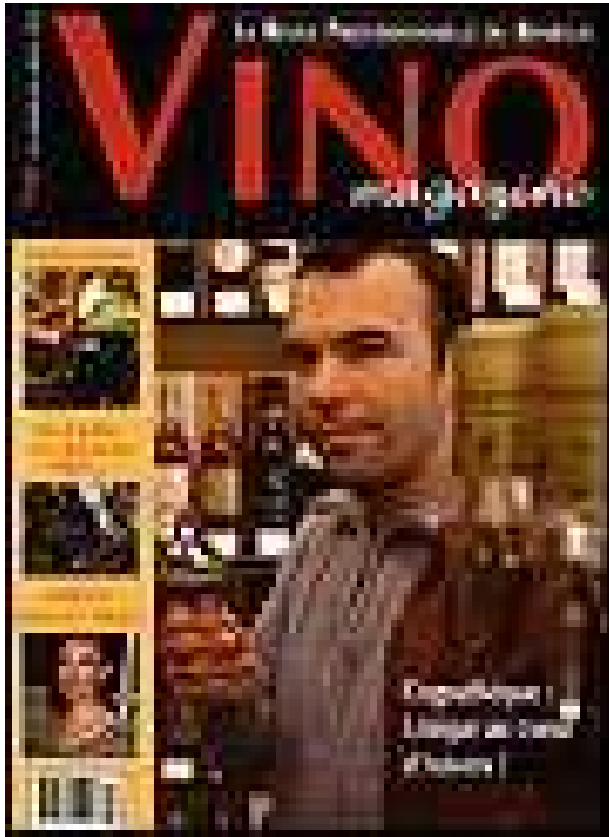
休伯特指南 2004-第 26 版

餐桌上的乐趣

葡萄酒名称：朗格多迈庄园科比埃区奥雷利恩特酿干红葡萄酒 2000

等级：4+1 杯：血统纯正，表现优雅

点评：香气复杂，有皮革、灌木丛和无花果的味道，透着可可的气息。口感顺滑，富于变化，具有良好的单宁和混合的香气，余味丰富。



葡萄酒杂志-比荷卢经济联盟的专业杂志

第 12 期-2003 年 12 月科比埃专栏

在 10 年之内，罗杰·伯特兰缔造了关于他的庄园的一切。他的农庄位于古老的村庄的中心地带，经过重新翻新装修后的建筑看起来依旧令人感到惊艳。虽然事务繁忙，但是，罗杰承认，是对葡萄酒的强烈好奇使他醉心于各种实验，从而发现了这个专业性很强的葡萄酒世界。出口量是目前这个朗格多克新酒庄需要优先考虑的问题。

葡萄酒名称：朗格多迈庄园-拉乌尔特酿 2001

点评：持久的樱桃色酒裙。香气是逐渐演化的，有香料味、烧烤味、动物香气和皮革味。惊诧于它的优雅，单宁良好，口感平衡缓慢而有深度。它具有良好的均衡性，是一款值得推荐的佳酿。

葡萄酒名称：朗格多迈庄园-珍藏陈酿 2000

点评：深石榴石红色酒裙，成熟水果的香气，果味口感，酒体愉悦优雅精致，完美和谐，品质优良。

葡萄酒名称：朗格多迈庄园-奥雷利恩特酿 1998

点评：深宝石红酒裙，带有灌木丛味、焦油味和烘焙的气息，橡木桶陈酿赋予此款佳酿理想的结构和令人信服的口感，余味饱含着更为优雅的果味。

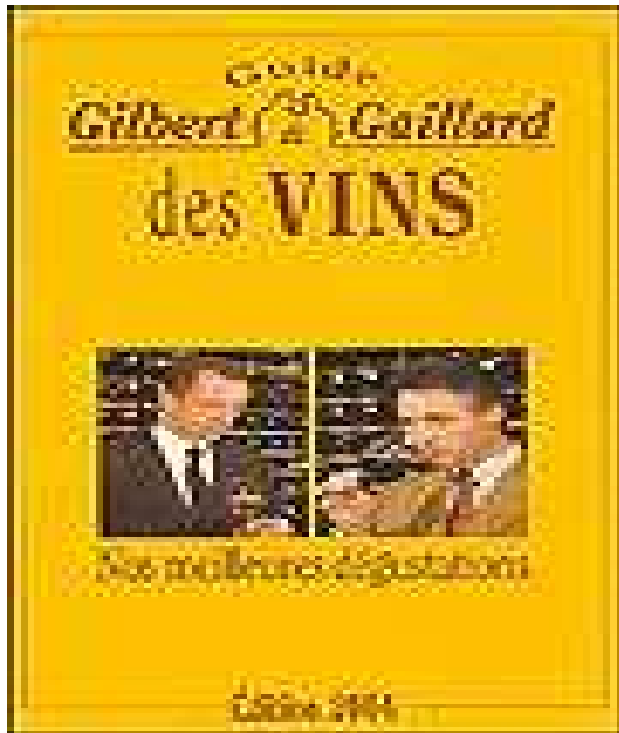


法国葡萄酒杂志，特刊 第4期（2003年12月）

1000款佳酿：家藏必备

葡萄酒名称：朗格多迈庄园拉乌尔特酿干红葡萄酒 1998

点评：带有可可和巧克力的香气，逐渐发展为黑色水果香气，此阶段最突出的特点是它的浓郁和新鲜。精致的结构足以说明这是一款值得大家收藏的葡萄酒新秀。



吉尔伯&特盖拉德 2004 葡萄酒指南

2004 年葡萄酒购买指南

拉乌尔特酿 1998

评分： 85（满分 100 分）

点评：酒色集中，逐渐过渡。带有成熟的红色和黑色水果的香气，兼有香草味和香料味。口感强劲，平衡，果味和木味和谐相融。整体结构良好，口感始终如一，浓郁而持久，并保持了风土性。

餐酒搭配：烤鹿肉

饮用温度：16-18 °C.

最佳饮用期：2004-2007

另见：科比埃区珍藏 2000 和科比埃区奥雷利恩特酿 1998



葡萄酒的乐土——南部村庄的味道

季刊：2003年9月、10月、11月

葡萄酒名称：拉乌尔特酿干红葡萄酒 1998

评分：16.5（满分20分）

特性：可爱的酒裙，深红色略带铜色。香气馥郁，成熟樱桃味、薄荷味、皮革味和香草味一起将酒推向高潮。口感醇厚丰富，单宁柔顺，余味可口带有香料和黑橄榄的味道。

优点：醇厚

葡萄品种：佳利酿、神索、歌海娜、西拉、慕合怀特

陈年潜力期：两到三年

适宜搭配：油橄榄酱、野兔肉、法国奶酪



税收——特刊（2003年7月、8月）

22款特色夏季桃红葡萄酒

想远离尘世的喧嚣，摆脱凡人俗事的困扰吗？那就走进葡萄酒的世界吧。这里有肉感十足、果味丰富的桃红葡萄酒，它们在让你清爽解渴的同时，还会告诉你一个美丽的故事。以下便是这个系列的一些特色葡萄酒，有趣、简单而又纯净，因而广受大众喜爱。

桃红葡萄酒是怎样酿成的？

所有的法国桃红葡萄酒都是用红葡萄酿造的。最常用的酿造方法是“放血法”。先将红葡萄在不锈钢大缸中进行发酵。为了避免果皮过度将果汁染色，

几个小时后便进行压榨去除果皮（这就是所谓的“粉红之夜”，如果在大缸中进行 20 天的发酵，那么葡萄汁的颜色就是红色。）接着，除去果皮后继续进行发酵。这项技术的要求比直接压榨法要更为精细。

直接压榨是一项更精妙的技术。葡萄在压榨机中浸泡，在发酵开始前的压榨过程中，果汁就被染色。相对于放血法酿制的葡萄酒，直接压榨法酿制的桃红葡萄酒单宁相对较低，颜色也相对较淡。

朗格多迈庄园和伯特兰城堡的桃红葡萄酒都是遵循传统酿造方法，也就是放血法，酿制而成的。

为什么颜色不同？

暗石榴红色很难得到光亮的酒裙，桃红酒的颜色深浅主要取决于果皮和果汁的浸渍时间的长短，用西拉葡萄酿造的酒颜色要比皮诺葡萄的深。

桃红葡萄酒的适宜饮用期限？

桃红葡萄酒具有水果茶一般的口感，这使它们得以在夏季大行其道。除少数例外，一般来说，风格强劲的葡萄酒，最好能够陈年两到三年，然后再选择在秋天搭配各种美味，尽情享用。

在朗格多克鲁西荣，2002 年的桃红葡萄酒，和白葡萄酒一样，酸度良好，还不仅仅如此，它拥有最美妙的果味，来自普罗旺斯的精华。赶紧入手吧，要不然，它们很快就会被海边餐厅的老板们一抢而空。

朗格多迈庄园科比埃桃红葡萄酒 2002

2002 年成功推出了三种颜色的葡萄酒，其中，粉红色的葡萄酒最值得期待，更为美食家所青睐，也更为畅销。尽情地开怀畅饮吧。



法国葡萄酒杂志（2003 年 1 月）

来点白葡萄酒和桃红葡萄酒尝尝吧！

这个地区葡萄酒产量很少，但是在 2002 年，香气十足、更强劲有力的葡萄酒诞生在科比埃区朗格多迈庄园。

2002 年的桃红葡萄酒，和白葡萄酒一样，酸度良好，还不仅仅如此，它拥有最美妙的果味，来自普罗旺斯的精华。赶紧入手吧，要不然，它们很快就会被海边餐厅的老板们一抢而空。

我们喜欢：

朗格多迈庄园奥雷利恩特酿红葡萄酒

透着熟胡椒和樱桃酒的香气。口感柔和，酒体饱满，令人回味。这是一款美味的特酿，如果在熟化前饮用，会略显粗涩。



杂志 第 1 期 （2003 年 4 月 5 月）

朗格多克鲁西荣产区优质葡萄酒大赛金奖——朗格多迈庄园拉乌尔特酿干红葡萄酒 1998

点评：呈明亮的石榴红色，优雅而复杂的香气，显著的甜香料味（肉桂、可可，晃动后是成熟黑色水果和可可的香气）。

口感优雅丰富，和香气相得益彰，堪称完美，单宁强劲，香草味道平衡，余味芳香带有皮革味。

此款葡萄酒所用葡萄产自合理栽培的老藤葡萄。

葡萄均由人工采摘分拣，产量低（25 百升/公顷）。

葡萄品种包括佳利酿、神索、歌海娜、西拉和慕合怀特。

采用整粒葡萄浸皮法酿造，共 28 天，而后在橡木桶中陈酿 18 个月。



法国葡萄酒杂志（2003年5月）

一个叫罗杰·伯特兰的酿酒师慧眼识珠，发现了丰弗鲁瓦德的土壤特别适合葡萄的生长。传承了他父亲的衣钵，罗杰·伯特兰创建了朗格多迈酒庄。他坚信，在这块土地上，一定能酿造出安全可靠、健康美味的葡萄酒。拉乌尔特酿正是一款集美味与健康于一体的佳酿。大众对其品质的信赖，经年不衰，在科比埃区几乎没有一家酒庄能有这样的佳绩。

重点推荐一：拉乌尔特酿 1998

点评：可可和巧克力的香气，口感新鲜浓郁带有黑色水果的味道。

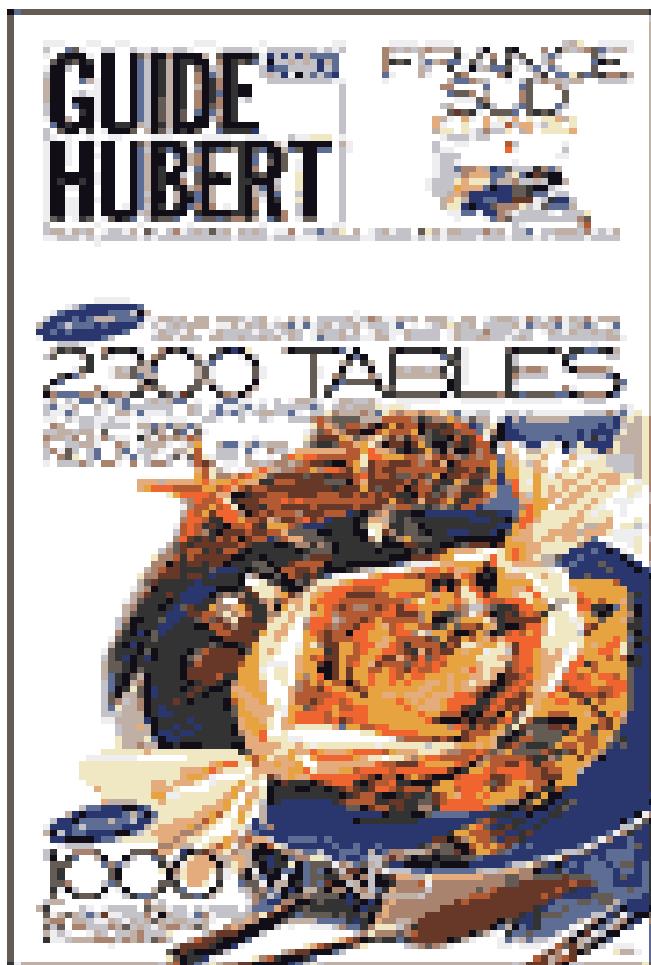
骨架良好，品质卓越。

对于这款 1998 年的佳酿，爱好者可以在它储藏的早期即可饮用。

重点推荐一：珍藏陈酿 2000

点评：具有皮革的香气和典型的科比埃产区特有的香气。

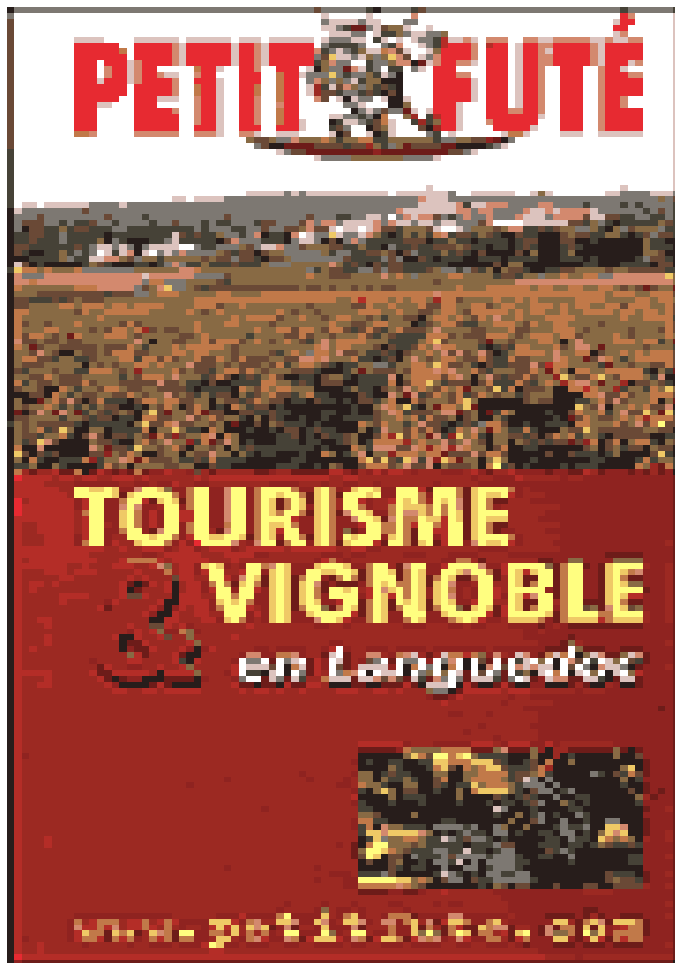
口感新鲜，洁净略显寡淡，单宁坚实，酒体醇厚。



休伯特指南 2003

重点推荐：奥雷利恩特酿

点评：具有煮熟的果子的香气、干无花果香和烟草的味道，口感柔顺，带有可可和甜香料味，优质的单宁赋予此款佳酿骨架感，余味芳香。这是一款具有非常传统风格的葡萄酒。



葡萄酒导购 2003

朗格多克葡萄园旅游业

朗格多克鲁西荣优质葡萄酒大赛金奖——朗格多迈庄园拉乌尔特酿干红葡萄酒 1998

点评：明亮的石榴红色，优雅而复杂的香气，显著的甜香料味（肉桂、可可，晃动后是成熟黑色水果和可可的香气）。口感优雅丰富，和香气完美和谐搭配，单宁强劲，香草味道平衡，余味芳香带有皮革味。

独立 2002 年 5 月

朗格多迈庄园——金牌美酒

朗格多迈庄园拉乌尔特酿 1998 先在 2001 年波尔多国际葡萄酒及烈酒展览会上（VINEXPO）获奖，又在 2002 年的法国南方及地中海沿岸国家葡萄酒和烈酒国际展会（VINISUD）再获殊荣，蒙彼利埃地方电视台 M6 频道专门对此予以采访报道。

拉乌尔特酿在 AOC 科比埃葡萄酒专业大赛获得铜奖，4 月 24 日，在纳博纳举办的朗格多克优质葡萄酒大赛中拉乌尔特酿葡萄酒再次获得金奖殊荣，5 月 3 日，此款佳酿在朗格多克尼姆最佳葡萄酒比赛中又获得了金奖。此次大赛共有 1300 款佳酿参赛，只有 25 款佳酿荣获金奖。

这些获奖的葡萄及将在所有的官方活动中作为代表朗格多克鲁西荣的指定葡萄酒。

拉乌尔特酿红葡萄酒在上市前必须要先经过 18 个月的橡木桶陈酿和 12 个月的瓶中陈酿。之后方能在世界上四个国家发售：美国、加拿大、挪威、日本。

拉乌尔特酿红葡萄酒在瑞士已有售，在瑞士最顶级的宴席上可以看到它的身影。

你也可以在纳博纳的勒克莱尔将军大道 59 号的酒窖里买到这款葡萄酒，你还可以到纳博纳最好的餐厅（包括久负盛名的“小柜台”餐厅）品尝到它的美味。

独立 2001 年 11 月

朗格多迈庄园的人工采摘与优质葡萄酒

在朗格多迈酒庄和伯特兰城堡，我们绝对不会在葡萄酒的品质上掉以轻心。我们采用环保无污染的方式栽培葡萄，我们很多年前就开始了集约化栽培：使用最少量的杀虫剂，杜绝化学肥料的使用，栽培过程中只使用有机肥，

矮株型，高密度栽培（每公顷 6000 株），系统摘发芽和压条，人工采摘。

葡萄的采收只用人工完成，采收后的葡萄需分拣两次（一次在葡萄园，一次在酒窖里），将采摘过程中破裂的葡萄分拣出来。酒庄装备先进，装备有气动压榨机和其他非常先进的设备。

这里依旧秉承传统的人工采收：20 年来，葡萄一直是由 12 个来自遥远西班牙哈恩省的工人采收与分拣。

所有的小块土地上的葡萄都是用手工采摘的，经过分拣后的葡萄被放进板条箱里，没有破损的葡萄用于酿制红葡萄酒，有破损的葡萄用于酿制桃红和白葡萄酒。

罗杰·伯特兰是一名充满活力的酒庄酿酒师，在他看来，手工采摘只是生产高品质葡萄酒的必要条件之一。著名的葡萄酒杂志《哈切特指南 2002》对酒庄所生产的 2000 年 AOC 法定产区桃红葡萄酒和 1998 年的橡木桶珍藏陈酿红葡萄酒给予了高度评价：“从葡萄到葡萄酒，酒庄完整地阐述了葡萄酒生产过程的专业性。” 罗杰·伯特兰为了实现父亲的梦想而成为了专业酿酒师。“他推出的桃红葡萄酒，强劲十足又不失细腻，果香浓郁持久，令人愉悦；加上他推出的 1998 年朗格河西庄园珍藏陈酿红葡萄酒，这两款佳酿使他的事业登上了成功的巅峰。”

你会在高档的餐厅见到来自朗格多迈庄园和伯特兰城堡的佳酿，我们的酒窖专卖店位于纳博纳市热内勒德克大道 59 号。

朗格多迈酒庄的特级陈酿还将继续成为大众热议的对象。。。。

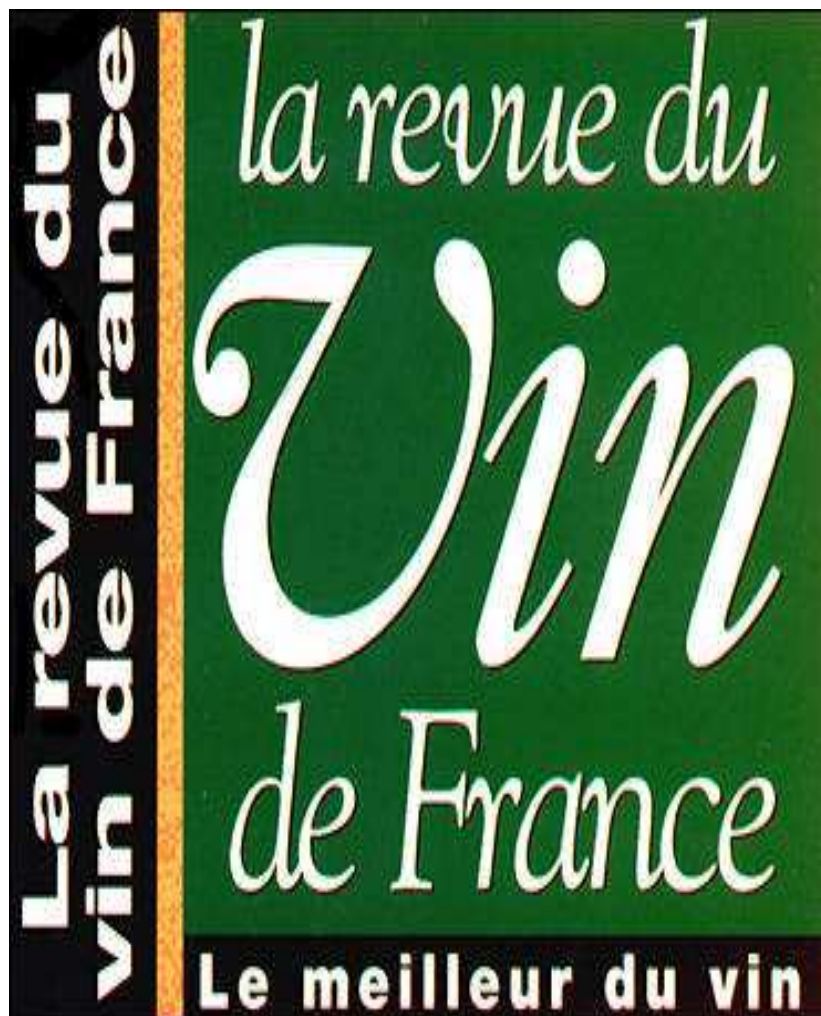


葡萄园 第2期（2001年4月）

地中海的桃红葡萄酒——朗格多迈庄园 AOC 科比埃桃红葡萄酒 2000

点评：这款桃红葡萄酒呈橙色，带有紫色色调，酒体透亮，带有柑橘和香料的香气，细腻，令人愉悦。所有人品尝过这款桃红葡萄酒的人都认为，这是一款极具个性的桃红，入口给人以强烈的感觉，水果的香气直率、新鲜而浓烈，虽然这款桃红口感开放、温暖，但仍然保持了良好的平衡性和易饮性。余味新鲜，带有香料味和甜味。

这款桃红葡萄酒，相当顺滑。我们欣赏它平衡的酒体和浓郁的香气。

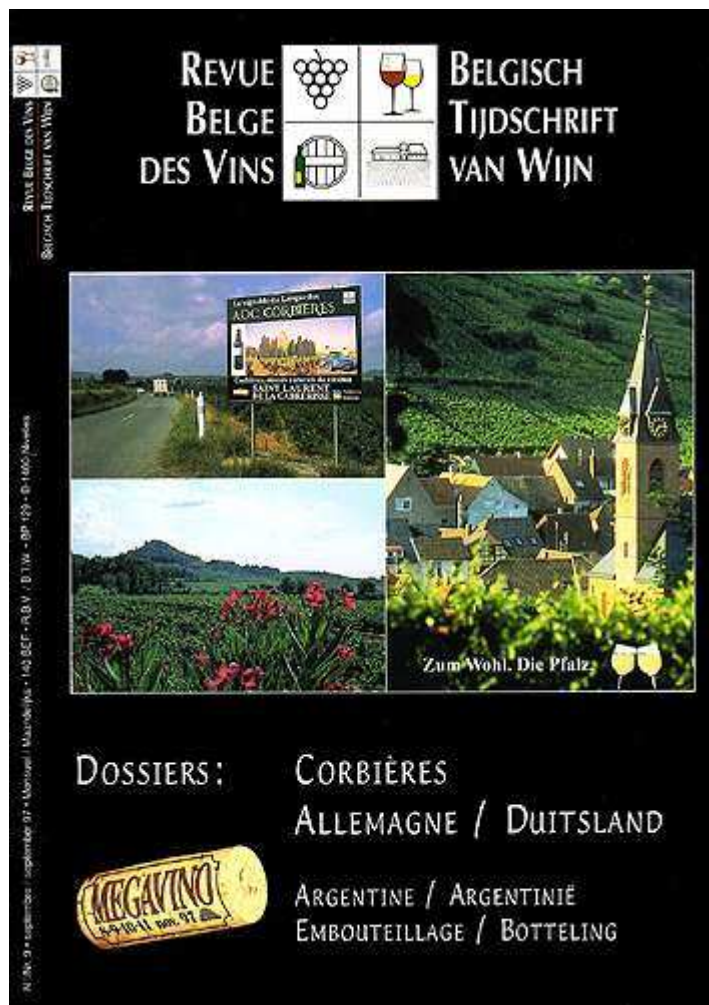


法国葡萄酒杂志（2000）

明日之星

朗格多迈庄园珍藏陈酿干红葡萄酒

点评：几乎没有静止香气，这款陈酿拥有优雅的单宁，与橡木的香味相得益彰，造就了微妙精致的口感。



比利时葡萄酒评论（1997年9月）

对于纳博纳的这个商人来说，买一个葡萄酒厂一直是他梦寐以求的梦想。

他还怀念在学生时代，他曾经在纳博纳郊外栽培了一些葡萄藤。

在1986年，他接手了一个小规模的家庭葡萄园。由于加入了当地合作社酒窖，吸引来新的合作伙伴，他的葡萄园得到了迅速扩张。不久，他决定继续发展壮大他的葡萄园，1993年他出资购买了一个位于村庄中心地带的古老的酒窖。

今天，他的葡萄园实现了完全转型，对于葡萄园的未来，他雄心勃勃。

1995年和1996年，葡萄园迎来第一波丰收年份，他相信，葡萄园的未来必将再现辉煌。