



CLASSIC FINE WINE

Classic Fine Wine – *The Perfect Choice*



Hotline: 086 618 1688

| 9:00 - 21:00 (Thứ Hai - Chủ Nhật)

Showroom: 31 Đường 07, P. An Phú, TP. Thủ Đức, TP. HCM | www.classicfinewine.vn | info@classicfinewine.vn

GIỚI THIỆU VỀ CLASSIC FINE WINE

Classic Fine Wine là nhà nhập khẩu và phân phối, chuyên bán các loại rượu vang ngon theo phong cách cổ điển của Châu Âu danh tiếng hàng đầu trên thế giới.

Các loại rượu vang do Classic Fine Wine phân phối có hương vị đặc trưng theo phong cách cổ điển được sản xuất theo công nghệ truyền thống, có từ thế kỷ 19 của: Pháp, Ý, Tây Ban Nha, là những quốc gia sở hữu các loại vang ngon nhất, chất lượng hoàn hảo nhất thế giới.

1. Rượu vang ngon danh tiếng nhất:

Các nhà sản xuất rượu vang được Classic Fine Wine lựa chọn đều nằm tại các vùng trồng nho lâu đời và sản xuất rượu vang ngon nhất thế giới theo phong cách cổ điển như : Bordeaux, Burgundy, Champagne, Rhone, Tuscany, Rioja, Castilla – La Mancha...

2. Rượu vang Organic:

Classic Fine Wine là nơi hội tụ của các loại vang organic theo tiêu chuẩn Châu Âu, đảm bảo không chứa thành phần sulfite, vừa ngon vừa an toàn cho sức khỏe.

3. Rượu vang Vegan:

Classic Fine Wine là nơi hội tụ của các loại vang thuần chay 100% nguồn gốc thực vật , vừa ngon vừa thích hợp cho người ăn chay.

4. Rượu vang đạt huy chương vàng ở các cuộc thi danh tiếng nhất:

Classic Fine Wine tuyển chọn phân phối các loại rượu vang đạt huy chương tại các cuộc thi danh tiếng trên thế giới, đó là sự khẳng định giá trị và chất lượng hàng đầu.

5. Rượu vang có giá cả phù hợp nhất:

Classic Fine Wine tư vấn và cung cấp cho bạn các loại rượu vang ngon với giá cạnh tranh nhất, giúp bạn tốn ít chi phí hơn nhưng vẫn có được sự hài lòng với những chai vang ngon chất lượng tuyệt hảo.

Hãy đến với Classic Fine Wine để trải nghiệm rượu vang ngon danh tiếng phong cách cổ điển lịch lãm, đẳng cấp hàng đầu.

CLASSIC FINE WINE – *The Perfect Choice* !



RƯỢU VANG

Pháp





RƯỢU VANG

Pháp



Pháp được biết như là nơi sản xuất các loại rượu vang mang mùi đất và khoáng chất với độ chua tốt bậc. Quốc gia này có thể được chia làm 3 vùng theo khí hậu.



CÁC VÙNG SẢN XUẤT RƯỢU VANG THEO DIỆN TÍCH

- ◀ LANGUEDOC-ROUSSILLON
- ▶ BURGUNDY
- ▶ BORDEAUX
- ▶ BEAUJOLAIS
- ▶ THUNG LŨNG RHÔNE
- ▶ ALSACE
- ▶ THUNG LŨNG LOIRE
- ▶ CORSICA
- ▶ VÙNG TÂY NAM
- ▶ PROVENCE
- ▶ CHAMPAGNE



MIỀN BẮC NƯỚC PHÁP

KHÍ HẬU MÁT MỀ

Các loại rượu vang của miền bắc nước Pháp có độ chua rất cao, có hương vị của trái cây chua và khoáng chất.

CÁC VÙNG SẢN XUẤT:

- CHAMPAGNE
- MUSCADET
- LOIRESAUVIGNON BLANC
- BURGUNDY CHARDONNAY
- LOIRE CHENIN BLANC
- ALSACE RIESLING
- BURGUNDY PINOT NOIR



MIỀN TRUNG NƯỚC PHÁP

KHÍ HẬU ẤM ÁP

Các loại rượu vang của miền trung nước Pháp có độ chua vừa phải, mang hương vị trái cây chua và đất.

CÁC VÙNG SẢN XUẤT:

- BORDEAUX SÉMILLON
- BEAUJOLAIS GAMAY
- RED BORDEAUX BLEND
- NORTHERN RHÔNE SYRAH
- SAUTERNAIS



ĐỊA TRUNG HẢI NƯỚC PHÁP

KHÍ HẬU ẤM ÁP

Các loại rượu vang của vùng địa trung hải nước Pháp có độ chua trung bình, hương vị trái cây chín và hương đất mộc mạc.

CÁC VÙNG SẢN XUẤT:

- LIMOUX SPARKLING
- PROVENCE ROSÉ
- RHÔNE / GSM BLEND
- CORBIERES
- CARIGNAN & GSM
- CAHORS MALBEC

Cuvée Grand Cru



Mô tả	Rượu sâm panh Grand Cru được pha trộn bởi 80% nho Pinot Noir và 20% nho Chardonnay. 100% được trồng ở vùng Verzy một xã thuộc tỉnh Marne trong vùng Grand Est đông nam nước Pháp. Lượng đường: 1,6 g/L
Tên rượu	Cuvée Grand Cru
Loại rượu	Champagne
Độ cồn	12%
Nước sản xuất	Pháp
Vùng sản xuất	Verzy, tiểu vùng Montagne de Reims
Giống nho	80% nho Pinot Noir và 20% nho Chardonnay
Quy cách đóng chai	750ml
Phục vụ ở nhiệt độ	10°C - 14°C
Màu sắc	Màu vàng kim loại ánh bạc nổi bật. Rượu đầy những bọt mịn và sống động nổi đầy trên cổ chai. Hình ảnh này chứng tỏ rượu rất thơm ngon và tươi mới.
Mùi hương	Đầu tiên là bạn ngửi được là hương của một bó hoa gồm cây keo, hoa đồng thảo, hương hoa hồng tươi và kim ngân hoa với các nốt hương hoa quả của phúc bồn tử, quả mơ và hạnh nhân. Khi được sục khí, sẽ có mùi hương của cây bồ đề, quả đào, quả lý chua đen, quả mận vàng, mứt cam, cam thảo, bơ tươi, bưởi, chanh vàng, lê với hương thơm của mật ong, bạc hà và hoa hồi.
Hương vị khi nếm	Rượu tiếp cận trực tiếp trên vòm miệng mang hương vị tươi mới, với hạt khí mịn mượt và sủi bọt. Đầu tiên bạn cảm nhận sự mềm mịn và sủi bọt được củng cố bởi độ chua của vị chanh vàng và bưởi. Trong miệng được hòa quyện bởi mùi vị khoáng chất của đất sét đá vôi, điều này tạo ra hậu vị kéo dài và hương vị đặc biệt của rượu.
Lưu trữ	3 - 5 năm ở nơi thoáng mát và tránh ánh sáng trực tiếp.
Thời gian tiêu thụ	Sẵn sàng để thưởng thức.
Thực phẩm kết hợp	Hải sản, mì Ý, gan ngỗng, thịt trắng: gà, chim cút

SIMPLEMENT  AUDACIEUX
LOUIS DE SACY
C H A M P A G N E
À V E R Z Y F R A N C E

Cuvée Kasher Mevushal Brut



Mô tả	Rượu sâm panh Brut Grand Cru được pha trộn bởi 3 giống nho bao gồm: 35% nho Chardonnay, 60% nho Pinot Noir, 5% nho Pinot Meunier. Loại rượu sâm panh không ngọt này có độ phức tạp tự nhiên tuyệt vời, dai dẳng và rất sâu lắng có thể được dùng làm rượu khai vị. Sâm panh Brut Grand Cru được biết đến nhờ vào việc cung cấp nhiều đặc trưng “vùng miền” riêng biệt (“terroir”) một cách đầy tinh tế.
Tên rượu	Cuvée Kasher Mevushal Brut
Loại rượu	Champagne
Độ cồn	12%
Nước sản xuất	Pháp
Vùng sản xuất	Verzy
Giống nho	35% nho Chardonnay, 60% nho Pinot Noir, 5% nho Pinot Meunier.
Quy cách đóng chai	750ml
Phục vụ ở nhiệt độ	9°C - 11°C
Màu sắc	Màu vàng ánh kim tuyệt đẹp với những bọt sủi mịn.
Mùi hương	Thơm ngào ngọt và cân bằng giữa hương của các loại quả mọng đỏ, hương cam quýt, hương gia vị, thảo mộc và bánh mì nướng.
Hương vị khi nếm	Sánh mịn, dai và rất sâu lắng trong vòm miệng. Hương quả mọng đỏ và hương cam quýt nhẹ nhàng bao phủ với hậu vị sôi động và tươi mới.
Lưu trữ	3 - 5 năm ở nơi thoáng mát và tránh ánh sáng trực tiếp.
Thời gian tiêu thụ	Sẵn sàng để thưởng thức.
Thực phẩm kết hợp	Hải sản, cá, thịt trắng

SIMPLEMENT  AUDACIEUX
LOUIS DE SACY
CHAMPAGNE
À VERZY FRANCE

Cuvée Originel



Mô tả	Rượu sâm panh Originel được pha trộn bởi 52% nho Pinot Noir, 46% nho Chardonnay và 2% nho Meunier. Được trồng ở vùng Bligny / Cermay / Treslon. Năm gốc 2018 - 14% rượu có chất lượng cao nhất. Lượng đường: 2 g/L
Tên rượu	Cuvée Brut Originel
Loại rượu	Champagne
Độ cồn	12%
Nước sản xuất	Pháp
Vùng sản xuất	Vùng Bligny / Cermay / Treslon
Giống nho	35% nho Chardonnay, 60% nho Pinot Noir, 5% nho Pinot Meunier.
Quy cách đóng chai	750ml
Phục vụ ở nhiệt độ	9°C - 14°C
Màu sắc	Màu vàng ánh kim nhạt với ánh vàng nhạt nổi bật trong ly. Rượu đầy những bọt mịn và sống động nổi li ti trên cổ chai. Hình ảnh này chứng tỏ rượu đầy sáng khoái và tinh tế.
Mùi hương	Đầu tiên là bạn ngửi được mùi kim ngân hoa, hoa mao lương và mùi hoa keo với những nốt hương trái cây như hạnh nhân, mận, táo đỏ. Khi được sục khí, mùi hương nghiêng về mùi phấn kem, bạc hà, bưởi, mít cam, đinh lăng, quả lê, quả đào và trái mận.
Hương vị khi nếm	Rượu tiếp cận trên vòm miệng một cách đầy sáng khoái với những bọt khí mịn và tan chảy. Những bọt khí mềm mịn và giòn tan được duy trì bởi độ chua từ chanh vàng và bưởi. Trong miệng được dàn trải bởi mùi vị khoáng chất của đất sét đá vôi, điều này làm đậm đà hơn hương vị trái cây, độ mạnh, độ mặn cũng như kéo dài dư vị của xúc giác.
Thời gian tiêu thụ	Sẵn sàng để thưởng thức.
Thực phẩm kết hợp	Hải sản, cá hồi, cá thu, thịt trắng

SIMPLEMENT  AUDACIEUX
LOUIS DE SACY
CHAMPAGNE
À VERZY FRANCE

Cuvée les Courtisols



Mô tả	Rượu sâm panh Les Courtisols được pha trộn bởi 75% nho Pinot Noir và 25% nho Chardonnay. Được trồng năm 1984 ở khu vực phía trên của sườn đồi và tiếp nhận ánh sáng của phía đông bắc. Tầng đất đá vôi. Thu hoạch năm 2014. Đóng chai: 1500 chai vào tháng 5/2015 Lượng đường: 1,2 g/L
Tên rượu	Cuvée les Courtisols
Loại rượu	Champagne
Độ cồn	12%
Nước sản xuất	Pháp
Vùng sản xuất	Vùng Bligny / Cermay / Tresion
Giống nho	75% nho Pinot Noir và 25% nho Chardonnay.
Quy cách đóng chai	750ml
Phục vụ ở nhiệt độ	9°C - 14°C
Màu sắc	Màu vàng kim nhạt với ánh màu vàng chanh nổi bật trong ly. Rượu đầy những bọt mịn và sống động nổi đầy trên cổ chai. Hình ảnh này chứng tỏ rượu đầy sáng khoái và tinh tế.
Mùi hương	Đầu tiên là bạn ngửi được là hương của trái cây chín mọng cổ điển. Nó làm gợi lên những nốt hương của quả mơ, quả mận, chanh vàng, anh đào, hạnh nhân, lê, bưởi. Khi được sục khí, mùi hương nghiêng về mùi i ốt và cam thảo Carensac đặc trưng của phần đồng hành với mùi kim ngân hoa, mao lương và hoa hồng tươi, mộc qua ngậm đường, cây đào với một chút nhấn nhá của hương hoa hồi và cây mã tiên thảo.
Hương vị khi nếm	Rượu tiếp cận trên vòm miệng bao quát và sáng khoái với những bọt mịn và tan chảy. Rượu tạo ra những bọt khí mềm mại và chín mọng của trái cây nổi bật là độ chua gợi nhớ vị chanh vàng và bưởi hồng. Trong miệng được dàn trải bởi mùi vị khoáng chất của đất sét đá vôi, điều này làm đậm đà hơn mùi vị trái cây, độ mặn và cũng cố độ đậm của nho Pinot Noir.
Thời gian tiêu thụ	Sẵn sàng để thưởng thức.
Thực phẩm kết hợp	Hải sản, trứng cá caviar, cá hồi xông khói, phô mai sữa dê

SIMPLEMENT  AUDACIEUX
LOUIS DE SACY
C H A M P A G N E
À V E R Z Y F R A N C E

Cuvée Grand Soir



Mô tả	Rượu sâm panh Grand Soir 2011 được pha trộn bởi 71% nho Pinot Noir và 29% nho Chardonnay. Được trồng ở Verzy - Cernay lès Reims là một xã thuộc tỉnh Marne trong vùng Grand Est đông nam nước Pháp. Đây là khu vực có độ cao trung bình 140 mét trên mực nước biển. Lượng đường: 3 g/L
Tên rượu	Cuvée Grand Soir
Loại rượu	Champagne
Độ cồn	12%
Nước sản xuất	Pháp
Vùng sản xuất	Verzy - Cernay lès Reims
Giống nho	71% nho Pinot Noir và 29% nho Chardonnay
Quy cách đóng chai	750ml
Phục vụ ở nhiệt độ	10°C - 14°C
Màu sắc	Màu vàng chanh sáng sánh với ánh vàng nhạt nổi bật trong ly. Rượu đầy những bọt mịn và sống động nổi li ti trên cổ chai. Hình ảnh này chứng tỏ rượu đầy sáng khoái và tinh tế.
Mùi hương	Đầu tiên là bạn ngửi được là hương của chai sít muối biển xộc lên mũi kết hợp với mùi chanh, mùi bột bánh hạnh nhân, đào, bơ tươi và ngũ cốc. Khi được sục khí, mùi hương nghiêng về mùi kim ngân hoa với những nốt hương của mật ong, bánh mì nướng, bánh gừng, cà phê mocha, mùi hạt dẻ, hoa cam, kẹo lê, hạt dẻ cười, phân ứot, bưởi, quả mơ với một chút nhấn nhá của mùi nước trà.
Hương vị khi nếm	Rượu tiếp cận trên vòm miệng một cách tập trung và sáng khoái với những bọt khí mịn và tan chảy. Những bọt khí mềm mại và mượt như nhung được duy trì bởi độ chua từ chanh vàng và thịt của các loại trái cây. Ma trận của các khoáng chất vi lượng trong rượu nở rộ tạo cho chúng ta cảm giác mềm mại như được vuốt ve trong vòm miệng, được trợ giúp bởi mùi vị phong phú của trái cây đã lên men hoàn hảo.
Lưu trữ	3 - 5 năm ở nơi thoáng mát và tránh ánh sáng trực tiếp.
Thời gian tiêu thụ	Sẵn sàng để thưởng thức.
Thực phẩm kết hợp	Hải sản, cá, gan ngỗng, bánh mì nướng và bơ mặn

SIMPLEMENT  AUDACIEUX
LOUIS DE SACY
CHAMPAGNE
A VERZY FRANCE

Cuvée Kasher Mevushal Brut Rose Grand Cru



Mô tả	Với màu hồng da cam cực kỳ sang trọng, rượu sâm panh Rose Grand Cru được pha trộn bởi 90% nho Pinot Noir và 10% nho Pinot Meunier.
Tên rượu	Cuvée Kasher Mevushal Brut Rose Grand Cru
Loại rượu	Champagne
Độ cồn	12%
Nước sản xuất	Pháp
Vùng sản xuất	Verzy
Giống nho	90% nho Pinot Noir và 10% nho Pinot Meunier.
Quy cách đóng chai	750ml
Phục vụ ở nhiệt độ	10°C - 14°C
Màu sắc	Màu hồng da cam tuyệt đẹp với những bọt khí xốp rất ngon.
Mùi hương	Đầu tiên là bạn nghĩ được là mùi hương của quả mọng đỏ, dâu dại, quả lê và vài nốt hương thuốc lá.
Hương vị khi nếm	Rượu có cấu trúc cân bằng hoàn hảo đậm đà hương vị trái cây chín. Hậu vị mềm mượt kéo dài và lan tỏa trong vòm miệng.
Lưu trữ	3 - 5 năm ở nhiệt độ thoáng mát (10°C - 15°C) và tránh ánh sáng trực tiếp.
Thời gian tiêu thụ	Sẵn sàng để thưởng thức.
Thực phẩm kết hợp	Dùng làm rượu khai vị khi kết hợp với súp hải sản, cá, sò, tôm ...

SIMPLEMENT  AUDACIEUX
LOUIS DE SACY
C H A M P A G N E
A V E R Z Y F R A N C E

Cuvée Rosé De Saignée Grand Cru



Mô tả	Rượu sâm panh hồng Rosé De Saignée Grand Cru được sản xuất bằng 100% nho Pinot Noir theo phương pháp lên men tiếp xúc. Những trái nho được lựa chọn một cách kỹ lưỡng từ khu vực gọi là "Les Buissons" nơi có độ phơi sáng rất tốt ngay cổng vào làng Verzy. Khu vực này chuyên trồng nho Pinot Noir trên 50 năm.
Tên rượu	Rosé De Saignée Grand Cru
Loại rượu	Champagne
Niên vụ	2019
Độ cồn	12%
Nước sản xuất	Pháp
Vùng sản xuất	Verzy
Giống nho	100% nho Pinot Noir.
Quy cách đóng chai	750ml
Phục vụ ở nhiệt độ	10°C - 14°C
Màu sắc	Màu hồng da cam tuyệt đẹp với những bọt khí xốp rất ngon.
Mùi hương	Đầu tiên là bạn nghĩ được là mùi hương của quả mọng đỏ, dâu dại, quả lê và vài nốt hương thuốc lá.
Hương vị khi nếm	Loại rượu champagne hồng không ngọt này có cấu trúc cân bằng hoàn hảo và hậu vị kéo dài.
Lưu trữ	3 - 5 năm ở nơi thoáng mát và tránh ánh sáng trực tiếp.
Thời gian tiêu thụ	Sẵn sàng để thưởng thức.
Thực phẩm kết hợp	Hải sản, cá, gan ngỗng, bánh mì nướng và bơ mặn

Cuvée Inédite Blanc de Blancs



Mô tả	Cuvée Inédite Blanc de Blancs là rượu sâm panh đơn nho (100% loại nho Chardonnay) của vùng Verzy, một làng trồng nho ở khu vực Montagne de Reims nơi được phân loại "Grand Cru" (có nghĩa là sản phẩm từ những vườn nho cực tốt).
Tên rượu	Cuvée Inédite Blanc de Blancs
Loại rượu	Champagne
Độ cồn	12%
Nước sản xuất	Pháp
Vùng sản xuất	Verzy
Giống nho	100% nho Chardonnay
Quy cách đóng chai	750ml
Phục vụ ở nhiệt độ	10°C - 14°C
Màu sắc	Màu vàng kim loại sáng sủa với những bọt mịn li ti.
Mùi hương	Cân bằng và tinh tế với hương trái cây trắng.
Hương vị khi nếm	Vùng Verzy được biết đến có truyền thống trồng nho Pinot Noir, điều này mang đến cho giống nho Chardonnay hương vị đậm đà hơn.
Lưu trữ	3 - 5 năm ở nơi thoáng mát và tránh ánh sáng trực tiếp.
Thời gian tiêu thụ	Sẵn sàng để thưởng thức.
Thực phẩm kết hợp	Thích hợp dùng làm rượu khai vị khi kết hợp với các món hải sản, cá và thịt trắng

Cuvée Nue Brut Nature



Mô tả	Rượu sâm panh Rose Grand Cru được pha trộn bởi 75% nho Pinot Noir và 25% nho Chardonnay.
Tên rượu	Cuvée Nue Brut Nature
Loại rượu	Champagne
Độ cồn	12%
Nước sản xuất	Pháp
Vùng sản xuất	Verzy
Giống nho	75% nho Pinot Noir và 25% nho Chardonnay.
Quy cách đóng chai	750ml
Phục vụ ở nhiệt độ	9°C - 12°C
Màu sắc	Màu vàng kim loại nhạt và những ánh vàng lơ lửng nổi bật. Rượu đầy những bọt mịn và sống động trên cổ chai. Hình ảnh này chứng tỏ rượu vừa đậm đà vừa tươi mới.
Mùi hương	Đầu tiên là bạn ngửi được là hương của quả mận vàng, mận qua, trái đào và hạnh nhân. Khi được sục khí, rượu có mùi hương của kim ngân hoa và cây táo gai trộn lẫn mùi phấn ướn, mùi i ốt, bánh táo Tatin, mùi dứa nướng, mật ong Meli hương hoa keo, phúc bồn tử, anh đào, xốt trái cây trắng, quả lê, quả mơ.
Hương vị khi nếm	Rượu tiếp cận trên vòm miệng dịu dàng và sáng khoái với những bọt mịn và tan chảy. Những bọt khí mềm mại được duy trì bởi độ chua hương cam. Trong miệng được dần trải bởi mùi khoáng chất đá vôi tạo cảm giác mượt như nhung của kem mịn kéo dài trong vòm miệng. Sự cân bằng tuyệt hảo giữa vị trái cây chín và độ tươi mới duy trì bởi nốt hương khoáng chất. Hậu vị vẫn giữ nguyên mùi vị tươi mới đi cùng với hương i ốt tạo ra hương hoa mận mà.
Lưu trữ	3 - 5 năm ở nơi thoáng mát và tránh ánh sáng trực tiếp.
Thời gian tiêu thụ	Sẵn sàng để thưởng thức.
Thực phẩm kết hợp	Hải sản, cá và thịt trắng: gà, heo, dê ...

CHÂTEAU DE BRAGUE 2015

Bordeaux Supérieur Rouge



Mô tả Được pha trộn từ 3 giống nho: 80% nho Merlot, 15% Cabernet Sauvignon, 5% nho Cabernet Franc tạo ra loại vang đỏ với hương trái cây hào phóng của anh đào đỏ và độ chua rõ rệt. Rượu có cấu trúc phức tạp tuyệt vời nhưng độ chất rất êm dịu, cực kỳ dễ uống.

Tên rượu	Château de Brague
Loại rượu	Vang đỏ - AOC BORDEAUX SUPERIEUR
Niên vụ	2015
Độ cồn	13,5%
Nước sản xuất	Pháp
Vùng sản xuất	Bordeaux Supérieur nằm ở bờ phải sông Dordogne.
Giống nho	80% nho Merlot, 15% Cabernet Sauvignon, 5% nho Cabernet Franc.
Quy trình sản xuất	Nho được trồng theo phương pháp nông nghiệp bền vững. Các trái nho được chọn lựa trước khi đưa và ủ. Quá trình lên men được thực hiện trong các bồn inox và được kiểm soát nhiệt độ.
Quy cách đóng chai	750ml
Phục vụ ở nhiệt độ	16°C - 18°C
Màu sắc	Màu đỏ sậm.
Mùi hương	Mùi quả mọng đỏ được củng cố thêm bởi hương bạc hà the mát.
Hương vị khi nếm	Khi nếm thử, bạn sẽ cảm nhận được vòm miệng bị tấn công bởi độ chất dịu dàng và mềm mượt và hậu vị tươi mát đầy sáng khoái.
Lưu trữ	3 - 5 năm ở nơi thoáng mát và tránh ánh sáng trực tiếp.
Thời gian tiêu thụ	Sẵn sàng để thưởng thức.
Thực phẩm kết hợp	Thịt bò, thịt muối, thịt xông khói, ...



CHATEAU DE BRAGUE

SCE DU CHATEAU DE BRAGUE +33(0) 557 844 101 - +33(0) 607 568 521
chateaubrague@club-internet.fr - www.chateaubrague.com

CHÂTEAU DE BRAGUE 2016

Bordeaux Supérieur Rouge



Mô tả Được pha trộn từ 3 giống nho: 80% nho Merlot, 15% Cabernet Sauvignon, 5% nho Cabernet Franc tạo ra loại vang đỏ với hương trái cây hào phóng của anh đào đỏ và độ chua rõ rệt. Rượu có cấu trúc phức tạp tuyệt vời nhưng độ chát rất êm dịu, cực kỳ dễ uống.

Tên rượu	Château de Brague
Loại rượu	Vang đỏ - AOC BORDEAUX SUPERIEUR
Niên vụ	2016
Độ cồn	14,5%
Nước sản xuất	Pháp
Vùng sản xuất	Bordeaux Supérieur nằm ở bờ phải sông Dordogne.
Giống nho	80% nho Merlot, 15% Cabernet Sauvignon, 5% nho Cabernet Franc.
Quy trình sản xuất	Nho được trồng theo phương pháp nông nghiệp bền vững. Các trái nho được chọn lựa trước khi đưa và ủ. Quá trình lên men được thực hiện trong các bồn inox và được kiểm soát nhiệt độ.
Quy cách đóng chai	750ml
Phục vụ ở nhiệt độ	16°C - 18°C
Màu sắc	Màu đỏ sậm.
Mùi hương	Mùi quả mọng đỏ được củng cố thêm bởi hương bạc hà the mát.
Hương vị khi nếm	Khi nếm thử, bạn sẽ cảm nhận được vòm miệng bị tấn công bởi độ chát dịu dàng và mềm mượt và hậu vị tươi mát đầy sáng khoái.
Lưu trữ	3 - 5 năm ở nơi thoáng mát và tránh ánh sáng trực tiếp.
Thời gian tiêu thụ	Sẵn sàng để thưởng thức.
Thực phẩm kết hợp	Thịt bò, thịt muối, thịt xông khói, ...



CHATEAU DE BRAGUE

SCE DU CHATEAU DE BRAGUE +33(0) 557 844 101 - +33(0) 607 568 521
chateaudebrague@club-internet.fr - www.chateaudebrague.com

CHÂTEAU DE BRAGUE 2018

Bordeaux Supérieur Rouge



Mô tả Được pha trộn từ 3 giống nho: 80% nho Merlot, 15% Cabernet Sauvignon, 5% nho Cabernet Franc tạo ra loại vang đỏ với hương trái cây hào phóng của anh đào đỏ và độ chua rõ rệt. Rượu có cấu trúc phức tạp tuyệt vời nhưng độ chát rất êm dịu, cực kỳ dễ uống.



Tên rượu	Château de Brague
Loại rượu	Vang đỏ - AOC BORDEAUX SUPERIEUR
Niên vụ	2018
Độ cồn	14,5%
Nước sản xuất	Pháp
Vùng sản xuất	Bordeaux Supérieur nằm ở bờ phải sông Dordogne. Khu vực đất sét & đất đá vôi. Mật độ trung bình: 5500 gốc nho/ hecta.
Giống nho	80% nho Merlot, 15% Cabernet Sauvignon, 5% nho Cabernet Franc.
Quy trình sản xuất	Nho được trồng theo phương pháp nông nghiệp bền vững. Các trái nho được chọn lựa trước khi đưa và ủ. Quá trình lên men được thực hiện trong các bồn inox và được kiểm soát nhiệt độ.
Quy cách đóng chai	750ml
Phục vụ ở nhiệt độ	16°C - 18°C
Màu sắc	Màu đỏ sậm.
Mùi hương	Mùi quả mọng đỏ được củng cố thêm bởi hương bạc hà the mát.
Hương vị khi nếm	Khi nếm thử, bạn sẽ cảm nhận được vòm miệng bị tấn công bởi độ chát dịu dàng và mềm mượt và hậu vị tươi mát đầy sáng khoái.
Lưu trữ	3 - 5 năm ở nơi thoáng mát và tránh ánh sáng trực tiếp.
Thời gian tiêu thụ	Sẵn sàng để thưởng thức.
Thực phẩm kết hợp	Thịt bò, thịt muối, thịt xông khói, ...



CHATEAU DE BRAGUE

SCE DU CHATEAU DE BRAGUE +33(0) 557 844 101 - +33(0) 607 568 521
chateaudebrague@club-internet.fr - www.chateaudebrague.com

PLANTIER DE LA REINE 2015

Bordeaux Supérieur Rouge



Mô tả	Được pha trộn từ 3 giống nho: 70% nho Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 5% nho Cabernet Franc tạo ra loại vang đỏ với hương quả lý chua đen, mận khô và bánh mì nướng. Rượu bùng nổ trong vòm miệng một cách hài hòa và kết thúc với những nốt hương của chocolate và caramen.
Tên rượu	Plantier De La Reine
Loại rượu	Vang đỏ - AOC BORDEAUX SUPERIEUR
Niên vụ	2015
Độ cồn	14%
Nước sản xuất	Pháp
Vùng sản xuất	Bordeaux Superieur nằm ở bờ phải sông Dordogne. Khu vực đất sét & đất đá vôi. Mật độ trung bình: 5500 gốc nho/ hecta.
Giống nho	70% nho Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 5% nho Cabernet Franc.
Quy trình sản xuất	Nho được trồng theo phương pháp nông nghiệp bền vững. Các trái nho được chọn lựa trước khi đưa và ủ. Quá trình lên men được thực hiện trong các bồn inox và được kiểm soát nhiệt độ.
Quy cách đóng chai	750ml
Phục vụ ở nhiệt độ	16°C - 18°C
Màu sắc	Màu tím sậm.
Mùi hương	Mùi hương phức tạp với nốt hương của quả lý chua đen, mận khô và bánh mì nướng.
Hương vị khi nếm	Trong vòm miệng, cảm nhận rõ rệt sự bùng nổ mạnh mẽ và dày đặc của hương vị trái mọng, hương vị cân bằng hài hòa và kết thúc với những nốt hương của chocolate và caramen.
Lưu trữ	3 - 5 năm ở nơi thoáng mát và tránh ánh sáng trực tiếp.
Thời gian tiêu thụ	Sẵn sàng để thưởng thức.
Thực phẩm kết hợp	Thịt đỏ phi lê, thịt bò, thịt nai, thịt nướng, ...



CHATEAU DE BRAGUE

PLANTIER DE LA REINE 2016

Bordeaux Supérieur Rouge



Mô tả	Được pha trộn từ 3 giống nho: 70% nho Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 5% nho Cabernet Franc tạo ra loại vang đỏ với hương quả lý chua đen, mận khô và bánh mì nướng. Rượu bùng nổ trong vòm miệng một cách hài hòa và kết thúc với những nốt hương của chocolate và caramen.
Tên rượu	Plantier De La Reine
Loại rượu	Vang đỏ - AOC BORDEAUX SUPERIEUR
Niên vụ	2016
Độ cồn	14%
Nước sản xuất	Pháp
Vùng sản xuất	Bordeaux Supérieur nằm ở bờ phải sông Dordogne. Khu vực đất sét & đất đá vôi. Mật độ trung bình: 5500 gốc nho/ hecta.
Giống nho	70% nho Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 5% nho Cabernet Franc.
Quy trình sản xuất	Nho được trồng theo phương pháp nông nghiệp bền vững. Các trái nho được chọn lựa trước khi đưa và ủ. Quá trình lên men được thực hiện trong các bồn inox và được kiểm soát nhiệt độ.
Quy cách đóng chai	750ml
Phục vụ ở nhiệt độ	16°C - 18°C
Màu sắc	Màu tím sậm.
Mùi hương	Mùi hương phức tạp với nốt hương của quả lý chua đen, mận khô và bánh mì nướng.
Hương vị khi nếm	Trong vòm miệng, cảm nhận rõ rệt sự bùng nổ mạnh mẽ và dày đặc của hương vị trái mọng, hương vị cân bằng hài hòa và kết thúc với những nốt hương của chocolate và caramen.
Lưu trữ	3 - 5 năm ở nơi thoáng mát và tránh ánh sáng trực tiếp.
Thời gian tiêu thụ	Sẵn sàng để thưởng thức.
Thực phẩm kết hợp	Thịt đỏ phi lê, thịt bò, thịt nai, thịt nướng, ...



CHATEAU DE BRAGUE

PLANTIER DE LA REINE 2018

Bordeaux Supérieur Rouge



Mô tả	Được pha trộn từ 3 giống nho: 70% nho Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 5% nho Cabernet Franc tạo ra loại vang đỏ với hương quả lý chua đen, mận khô và bánh mì nướng. Rượu bùng nổ trong vòm miệng một cách hài hòa và kết thúc với những nốt hương của chocolate và caramen.
Tên rượu	Plantier De La Reine
Loại rượu	Vang đỏ - AOC BORDEAUX SUPERIEUR
Niên vụ	2018
Độ cồn	14%
Nước sản xuất	Pháp
Vùng sản xuất	Bordeaux Supérieur nằm ở bờ phải sông Dordogne. Khu vực đất sét & đất đá vôi. Mật độ trung bình: 5500 gốc nho/ hecta.
Giống nho	70% nho Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 5% nho Cabernet Franc.
Quy trình sản xuất	Nho được trồng theo phương pháp nông nghiệp bền vững. Các trái nho được chọn lựa trước khi đưa và ủ. Quá trình lên men được thực hiện trong các bồn inox và được kiểm soát nhiệt độ.
Quy cách đóng chai	750ml
Phục vụ ở nhiệt độ	16°C - 18°C
Màu sắc	Màu tím sậm.
Mùi hương	Mùi hương phức tạp với nốt hương của quả lý chua đen, mận khô và bánh mì nướng.
Hương vị khi nếm	Trong vòm miệng, cảm nhận rõ rệt sự bùng nổ mạnh mẽ và dày đặc của hương vị trái mọng, hương vị cân bằng hài hòa và kết thúc với những nốt hương của chocolate và caramen.
Lưu trữ	3 - 5 năm ở nơi thoáng mát và tránh ánh sáng trực tiếp.
Thời gian tiêu thụ	Sẵn sàng để thưởng thức.
Thực phẩm kết hợp	Thịt đỏ phi lê, thịt bò, thịt nai, thịt nướng, ...



CHATEAU DE BRAGUE

CHÂTEAU LA REINE AUDRY 2015

Bordeaux Supérieur Rouge



Mô tả	Được pha trộn từ 3 giống nho: 80% nho Merlot, 15% Cabernet Sauvignon, 5% nho Cabernet Franc tạo ra loại vang đỏ với hương thơm của quả mọng chín (dâu tây, anh đào và phúc bồn tử), bánh mì nướng. Rượu có cấu trúc hài rất hòa giàu hương vị.
Tên rượu	Château La Reine Audry
Loại rượu	Vang đỏ - AOC BORDEAUX SUPERIEUR
Niên vụ	2015
Độ cồn	13,5%
Nước sản xuất	Pháp
Vùng sản xuất	Bordeaux Supérieur nằm ở bờ phải sông Dordogne. Khu vực đất đá vôi. Mật độ trung bình: 5500 gốc nho/ hecta.
Giống nho	80% nho Merlot, 15% Cabernet Sauvignon, 5% nho Cabernet Franc.
Quy trình sản xuất	Nho được trồng theo phương pháp nông nghiệp bền vững. Các trái nho được chọn lựa trước khi đưa và ủ. Quá trình lên men được thực hiện trong các bồn inox và được kiểm soát nhiệt độ.
Quy cách đóng chai	750ml
Phục vụ ở nhiệt độ	16°C - 18°C
Màu sắc	Màu đỏ sậm.
Mùi hương	Hương thơm quả mọng chín (dâu tây, anh đào và phúc bồn tử), bánh mì nướng.
Hương vị khi nếm	Trong vòm miệng, rượu có mùi vị tươi mới, đậm đà và mềm mại được cân bằng với những hương vị đầy biểu cảm. Độ chát bao phủ và cấu trúc tuyệt vời.
Lưu trữ	3 - 5 năm ở nơi thoáng mát và tránh ánh sáng trực tiếp.
Thời gian tiêu thụ	Sẵn sàng để thưởng thức.
Thực phẩm kết hợp	Thịt nướng, thịt hầm, phô mai ...



Haute Valeur Environnementale en 2021

Chúng nhận giá trị cao về môi trường (High Environmental Value) được trao cho nông dân / người trồng nho, những người chọn cách tiếp cận hợp lý trong việc sản xuất của họ từ khi trồng trọt cho đến lúc đóng chai. Chứng nhận này thúc đẩy các thói quen tốt và thân thiện cho môi trường.



CHATEAU DE BRAGUE

SCE DU CHATEAU DE BRAGUE +33(0) 557 844 101 - +33(0) 607 568 521
chateaubrage@club-internet.fr - www.chateaubrage.com

CHÂTEAU LA REINE AUDRY 2016

Bordeaux Supérieur Rouge



Mô tả Đây là một loại vang đỏ ngon tuyệt được pha trộn từ 3 giống nho: 80% nho Merlot, 15% Cabernet Sauvignon, 5% nho Cabernet Franc. Niên vụ 2016 được đánh giá là niên vụ tốt nhất của loại vang này. Rượu đây hương thơm quả lý đen, mận đen và độ chất hài hòa, cân bằng.

Tên rượu	Château La Reine Audry
Loại rượu	Vang đỏ - AOC BORDEAUX SUPERIEUR
Niên vụ	2016
Độ cồn	14,5%
Nước sản xuất	Pháp
Vùng sản xuất	Bordeaux Supérieur nằm ở bờ phải sông Dordogne. Khu vực đất đá vôi. Mật độ trung bình: 5500 gốc nho/ hecta.
Giống nho	80% nho Merlot, 15% Cabernet Sauvignon, 5% nho Cabernet Franc.
Quy trình sản xuất	Nho được trồng theo phương pháp nông nghiệp bền vững. Các trái nho được chọn lựa trước khi đưa và ủ. Quá trình lên men được thực hiện trong các bồn inox và được kiểm soát nhiệt độ.
Quy cách đóng chai	750ml
Phục vụ ở nhiệt độ	16°C - 18°C
Màu sắc	Màu đỏ đậm.
Mùi hương	Hương thơm quả mọng chín (dâu tây, anh đào và phúc bồn tử), bánh mì nướng.
Hương vị khi nếm	Trong vòm miệng, rượu cân bằng tuyệt vời và tập trung vào hương vị trái cây tươi với độ chất không quá dính và cấu trúc đậm đà hương vị trái cây.
Lưu trữ	3 - 5 năm ở nơi thoáng mát và tránh ánh sáng trực tiếp.
Thời gian tiêu thụ	Sẵn sàng để thưởng thức.
Thực phẩm kết hợp	Thịt nướng, thịt hầm, phô mai ...



Haute Valeur Environnementale en 2021

Chứng nhận giá trị cao về môi trường (High Environmental Value) được trao cho nông dân / người trồng nho, những người chọn cách tiếp cận hợp lý trong việc sản xuất của họ từ khi trồng trọt cho đến lúc đóng chai. Chứng nhận này thúc đẩy các thói quen tốt và thân thiện cho môi trường.



CHATEAU DE BRAGUE

SCE DU CHATEAU DE BRAGUE +33(0) 557 844 101 - +33(0) 607 568 521
chateaubrague@club-internet.fr - www.chateaubrague.com

CHÂTEAU LA REINE AUDRY 2018

Bordeaux Supérieur Rouge



Mô tả	Đây là một loại vang đỏ ngon tuyệt được pha trộn từ 3 giống nho: 80% nho Merlot, 15% Cabernet Sauvignon, 5% nho Cabernet Franc. Rượu đầy hương thơm quả lý đen, mận đen và độ chát hài hòa, cân bằng.
Tên rượu	Château La Reine Audry
Loại rượu	Vang đỏ - AOC BORDEAUX SUPERIEUR
Niên vụ	2018
Độ cồn	14%
Nước sản xuất	Pháp
Vùng sản xuất	Bordeaux Supérieur nằm ở bờ phải sông Dordogne. Khu vực đất đá vôi. Mật độ trung bình: 5500 gốc nho/ hecta.
Giống nho	80% nho Merlot, 15% Cabernet Sauvignon, 5% nho Cabernet Franc.
Quy trình sản xuất	Nho được trồng theo phương pháp nông nghiệp bền vững. Các trái nho được chọn lựa trước khi đưa và ủ. Quá trình lên men được thực hiện trong các bồn inox và được kiểm soát nhiệt độ.
Quy cách đóng chai	750ml
Phục vụ ở nhiệt độ	16°C - 18°C
Màu sắc	Màu đỏ anh đào với ánh nâu hồng ngọc.
Mùi hương	Hương thơm quả mọng chín (dâu tây, anh đào và phúc bồn tử), bánh mì nướng.
Hương vị khi nếm	Trong vòm miệng, rượu cân bằng tuyệt vời và tập trung vào hương vị trái cây tươi với độ chát không quá dính và cấu trúc đậm đà hương vị trái cây.
Lưu trữ	3 - 5 năm ở nơi thoáng mát và tránh ánh sáng trực tiếp.
Thời gian tiêu thụ	Sẵn sàng để thưởng thức.
Thực phẩm kết hợp	Thịt nướng, thịt hầm, phô mai ...



Haute Valeur Environnementale en 2021

Chứng nhận giá trị cao về môi trường (High Environmental Value) được trao cho nông dân / người trồng nho, những người chọn cách tiếp cận hợp lý trong việc sản xuất của họ từ khi trồng trọt cho đến lúc đóng chai. Chứng nhận này thúc đẩy các thói quen tốt và thân thiện cho môi trường.



CHATEAU DE BRAGUE

SCE DU CHATEAU DE BRAGUE +33(0) 557 844 101 - +33(0) 607 568 521
chateaubrage@club-internet.fr - www.chateaubrage.com

CUVÉE DE L'ÉTOILE 2015

Bordeaux Supérieur Rouge



Mô tả	Với màu đỏ sậm, rượu vang đỏ Cuvée De L'étoile được làm từ 100% giống nho Merlot, có hương vị của quả mọng đỏ, caramen và vani.
Tên rượu	Cuvée De L'étoile
Loại rượu	Vang đỏ - AOC BORDEAUX SUPERIEUR
Niên vụ	2015
Độ cồn	13,5%
Nước sản xuất	Pháp
Vùng sản xuất	Bordeaux Superieur nằm ở bờ phải sông Dordogne. Khu vực đất sét & đất đá vôi. Mật độ trung bình: 5500 gốc nho/ hecta.
Giống nho	100% nho Merlot.
Quy trình sản xuất	Nho được trồng theo phương pháp nông nghiệp bền vững. Các trái nho được chọn lựa trước khi đưa và ủ. Quá trình lên men được thực hiện trong các bồn inox và được kiểm soát nhiệt độ.
Quy cách đóng chai	750ml
Phục vụ ở nhiệt độ	14°C - 18°C
Màu sắc	Màu đỏ anh đào.
Mùi hương	Mùi hương của quả mọng đỏ, caramen và vani.
Hương vị khi nếm	Khi nếm, bạn nghĩ được mùi hương của quả mọng chín, mùi caramen và vani. Đây là rượu vang đỏ mạnh vừa, độ chát trưởng thành rất hài hòa, trơn mượt đặc trưng của nho Merlot và hậu vị có mùi khói nhẹ.
Lưu trữ	3 - 5 năm ở nơi thoáng mát và tránh ánh sáng trực tiếp.
Thời gian tiêu thụ	Sẵn sàng để thưởng thức.
Thực phẩm kết hợp	Bò nướng, thịt bê, thịt nai hầm và các món tử thịt gia cầm



CHATEAU DE BRAGUE

SCE DU CHATEAU DE BRAGUE +33(0) 557 844 101 - +33(0) 607 568 521

chateaubrague@club-internet.fr - www.chateaubrague.com

CHATEAU DE BRAGUE 2020

Bordeaux Blanc



Mô tả	Được pha trộn từ 2 giống nho: 90% Sémillon, 10% Sauvignon, rượu vang trắng Chateau De Brague có mùi hương của hoa anh đào trắng và trái đào. Rượu thích hợp để làm rượu khai vị bởi hương vị mạnh mẽ, sống động và hậu vị tuyệt vời của nó.
Tên rượu	Chateau De Brague - Blanc
Loại rượu	Vang trắng - AOC BORDEAUX BLANC
Niên vụ	2020
Độ cồn	13%
Nước sản xuất	Pháp
Vùng sản xuất	Bordeaux Superieur nằm ở bờ phải sông Dordogne. Khu vực đất sét & đất đá vôi. Mật độ trung bình: 5500 gốc nho/ hecta.
Giống nho	90% Sémillon, 10% Sauvignon
Quy trình sản xuất	Nho được trồng theo phương pháp nông nghiệp bền vững. Các trái nho được chọn lựa trước khi đưa và ủ. Quá trình lên men được thực hiện trong các bồn inox và được kiểm soát nhiệt độ.
Quy cách đóng chai	750ml
Phục vụ ở nhiệt độ	10°C - 15°C
Màu sắc	Màu vàng rơm cùng ánh xanh hấp dẫn.
Mùi hương	Mùi hương của hoa anh đào trắng và trái đào.
Hương vị khi nếm	Đây là loại rượu vang trắng đặc biệt khác hẳn với các loại vang truyền thống của vùng Bordeaux. Mũi bạn ngửi được mùi hương nhẹ nhàng của hoa và quả đào. Khi nếm, vòm miệng bạn sẽ cảm nhận hương vị phức tạp nhưng rất hài hòa. Hậu vị tuyệt vời.
Lưu trữ	3 - 5 năm ở nơi thoáng mát và tránh ánh sáng trực tiếp.
Thời gian tiêu thụ	Sẵn sàng để thưởng thức.
Thực phẩm kết hợp	Dùng làm rượu khai vị, kết hợp tuyệt vời với các món cá, sò ốc, thịt trắng và phô mai mềm



Haute Valeur Environnementale en 2021

Chúng nhận giá trị cao về môi trường (High Environmental Value) được trao cho nông dân / người trồng nho, những người chọn cách tiếp cận hợp lý trong việc sản xuất của họ từ khi trồng trọt cho đến lúc đóng chai. Chứng nhận này thúc đẩy các thói quen tốt và thân thiện cho môi trường.



CHATEAU DE BRAGUE

SCE DU CHATEAU DE BRAGUE +33(0) 557 844 101 - +33(0) 607 568 521

chateaubrague@club-internet.fr - www.chateaubrague.com

CHÂTEAU BELLERIVE

MEDOC Rouge "Cru Bourgeois"



Mô tả	Được pha trộn từ 4 giống nho: 50% nho Merlot, 40% nho Cabernet Sauvignon, 8% nho Cabernet Franc, 2% nho Petit Verdot. Rượu có màu đỏ gạch với hương vị đậm đà và cân bằng trong cấu trúc thành phần cấu tạo nên nó đồng thời có lượng tanin mịn màng nhất.
Tên rượu	Château Bellerive
Loại rượu	Vang đỏ - AOC BORDEAUX
Niên vụ	2014
Độ cồn	13,5%
Nước sản xuất	Pháp
Vùng sản xuất	Château Bellerive bao gồm 14 hecta ở phía bắc Médoc, đối diện cửa sông Gironde. Những cây nho được trồng trên 3 cao nguyên tạo thành bởi đất sét và sỏi.
Giống nho	50% nho Merlot, 40% nho Cabernet Sauvignon, 8% nho Cabernet Franc, 2% nho Petit Verdot.
Quy trình sản xuất	Nho được thu hoạch bằng tay để lựa chọn những chùm nho chín nhất. Nho được ủ trong những thùng xi măng, điều đó giúp bảo vệ hèm rượu nho khỏi việc bị sốc nhiệt trong suốt quá trình lên men. Sau đó, rượu được ủ trong thùng gỗ sồi để tăng cường khả năng lão hóa của rượu.
Quy cách đóng chai	750ml
Phục vụ ở nhiệt độ	16°C - 18°C
Màu sắc	Màu đỏ gạch.
Mùi hương	Mùi quả lý chua đen, gia vị và hương thuốc lá.
Hương vị khi nếm	Nho pha trộn tạo độ phức tạp của rượu. Nho Merlot mang mùi vị quả mọng đỏ và độ chát nhẹ. Nho Cabernet cho màu rượu đậm đà và nho Petit Verdot thêm vào vị cay. Các hương vị này được củng cố thêm bởi quá trình ủ trong thùng gỗ sồi.
Lưu trữ	3 - 5 năm ở nơi thoáng mát và tránh ánh sáng trực tiếp.
Thời gian tiêu thụ	Sẵn sàng để thưởng thức.
Thực phẩm kết hợp	Thịt bò, thịt muối, thịt xông khói, ...

MT VINS
B O R D E A U X

CHÂTEAU TERRE BLEUE

SAINT-GEORGES SAINT-ÉMILION Rouge



Mô tả	Với màu đỏ gạch đậm đà, rượu vang Chateau Terre Bleue được pha trộn bởi 4 loại nho Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc và Malbec tạo ra một loại vang có hương vị phức hợp. Rượu có cấu trúc đậm đà, độ chát cao nhưng được cân bằng bởi hương vị trái mận, anh đào và các nốt hương của chocolate, gia vị.
Tên rượu	Château Terre Bleue
Loại rượu	Vang đỏ - AOC BORDEAUX
Niên vụ	2014
Độ cồn	13,5%
Nước sản xuất	Pháp
Vùng sản xuất	Khu trồng nho được tạo thành từ sự chấp vá các lô đất rải rác khắp các làng cổ của vùng Saint-Georges. Sự hấp dẫn của việc chấp vá này là tạo ra được sự đa dạng về loại đất trồng và kết quả là tạo ra một loại rượu có độ phức hợp cao. Điều đặc biệt là trái nho thu hoạch từ một số cây nho rất già lại giúp gia tăng chất lượng rượu.
Giống nho	68% Merlot, 24% Cabernet Sauvignon, 6% Cabernet Franc và 2% Malbec.
Quy trình sản xuất	Nho được thu hoạch bằng tay. Điều này không những giúp bảo vệ độ tinh tế của các cây nho già mà còn giúp lựa ra những trái chín ngay từ lúc đầu. Các kỹ thuật tiên tiến được áp dụng để sản xuất rượu và kết thúc quy trình sản xuất bằng việc lão hóa rượu trong những thùng ủ gỗ sồi.
Quy cách đóng chai	750ml
Màu sắc	Màu đỏ gạch.
Mùi hương	Mùi bụi cây, mùi da thuộc và hộp xì gà.
Hương vị khi nếm	Château Terre Bleue là loại rượu thiên về mùi trái cây. Khi nếm bạn sẽ cảm nhận mùi hương pha trộn của các loại quả mọng đỏ và hoa đồng thảo. Đây là loại vang có độ chua trung bình, dễ uống, có hương vị trái cây và độ chát mượt mà trong vòm miệng.
Thời gian tiêu thụ	Sẵn sàng để thưởng thức.
Thực phẩm kết hợp	Phô mai, thịt đỏ, thịt muối và các loại nấm, ...

MT VINS
B O R D E A U X

COMTE DE GIRONDE

BORDEAUX Rouge



Mô tả	Rượu vang Comte De Gironde là loại rượu vang đỏ có hương vị trái cây, được pha trộn bởi giống nho Merlot và Cabernets. Đây là loại rượu vang dịu nhẹ và đầy hương vị thích hợp cho hầu hết các buổi họp mặt bạn bè.
Tên rượu	Comte De Gironde
Loại rượu	Vang đỏ - AOC BORDEAUX
Niên vụ	2020
Độ cồn	13,5%
Nước sản xuất	Pháp
Vùng sản xuất	Lâu đài ở vùng Soussac thuộc khu vực Entredeux-Mers, nhưng những cây nho trải rộng khắp cả 2 làng lân cận. Đất trồng được tạo thành bởi đất sét và đá vôi, đặc trưng này giúp vùng Bordeaux trở thành một trong những vùng làm rượu vang nổi tiếng trên thế giới.
Giống nho	80% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc.
Quy trình sản xuất	Chứng nhận kỹ thuật làm rượu vang đỏ truyền thống. Nhà máy sản xuất rượu cổ điển đã được nâng cấp gần đây. Điều đó có nghĩa là kỹ thuật hiện đại đã được thay thế trong tiến trình làm rượu nhưng vẫn duy trì những giá trị truyền thống. Quá trình ủ và lão hóa rượu đều được thực hiện trong cá thùng ủ bằng thép không gỉ.
Quy cách đóng chai	750ml
Màu sắc	Màu đỏ hồng ngọc.
Mùi hương	Hương các loại trái cây bền bỉ.
Hương vị khi nếm	Comte De Gironde là loại rượu vang đỏ Bordeaux chính hiệu có hương vị trái cây. Rượu có cấu trúc mượt mà trong vòm miệng với những nốt hương trái cây dai dẳng. Độ chát mượt và tinh tế tạo nên hậu vị tuyệt vời cho rượu.
Lưu trữ	5 năm trong hầm rượu
Thời gian tiêu thụ	Sẵn sàng để thưởng thức.
Thực phẩm kết hợp	Phô mai, thịt đỏ, thịt muối và các loại nấm, ...

MT VINS
BORDEAUX

CHATEAU DU CLOSET

BORDEAUX Rouge



Mô tả	Chateau Du Closet là loại vang đỏ có độ mạnh trung bình. Được pha trộn bởi 80% nho Merlot và 20% nho Cabernet Sauvignon, rượu có màu đỏ hồng ngọc tuyệt đẹp, hương vị trái cây tươi trẻ dễ uống.
Tên rượu	Chateau Du Closet
Loại rượu	Vang đỏ - AOC BORDEAUX
Niên vụ	2018
Độ cồn	13,5%
Nước sản xuất	Pháp
Vùng sản xuất	Vườn nho có từ thế kỷ 13, nằm ở trung tâm của khu vực Entre-deux Mers (đây là tiểu vùng lớn nhất của Bordeaux nằm giữa bờ phải và bờ trái). Với cấu tạo đất đá vôi duy trì cung cấp chất khoáng hỗn hợp cho các cây nho.
Giống nho	80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon.
Quy trình sản xuất	Việc sản xuất rượu vang theo phương pháp truyền thống giúp nâng cao đặc tính riêng biệt của từng loại nho cùng với quá trình ngâm ủ trong thời gian dài giúp trích xuất mùi hương đậm đà nhất.
Quy cách đóng chai	750ml
Màu sắc	Màu đỏ hồng ngọc.
Mùi hương	Hương các loại trái cây và các nốt hương gia vị.
Hương vị khi nếm	Rượu có độ chua trung bình với hương vị trái cây của việt quốc, phúc bồn tử và mâm xôi được bổ sung thêm nốt hương nhẹ của vani và gia vị. Độ chất cao nhưng mềm mại, hậu vị kéo dài bền bỉ.
Lưu trữ	5-10 năm trong hầm rượu
Thời gian tiêu thụ	Sẵn sàng để thưởng thức.
Thực phẩm kết hợp	Bò nướng, thịt heo và thịt gà, ...

MT VINS
BORDEAUX

CHÂTEAU YVELINE

LALANDE-DE-POMEROL Rouge



Mô tả	Được pha trộn từ 2 giống nho: 90% Merlot - 10% Cabernet Franc, rượu có màu đỏ ngọc hồng lựu đậm đà, mùi hương thơm trái mận và anh đào cùng với nốt hương nhẹ mùi gia vị mang lại cảm giác hài hòa, sáng khoái và tinh tế.
Tên rượu	Château Yveline
Loại rượu	Vang đỏ - AOC BORDEAUX
Niên vụ	2018
Độ cồn	14,5%
Nước sản xuất	Pháp
Vùng sản xuất	Château Yveline ở gần khu Neac, bờ phải sông Garonne. 3 hecta trồng nho nằm gần bìa khu Lalande de Pomerol AOC, Pomerol AOC và Montagne Saint Emilion AOC.
Giống nho	90% Merlot - 10% Cabernet Franc.
Quy trình sản xuất	Nho được thu hoạch bằng tay và những trái nho được phân loại 2 lần: lần đầu tiên ở vườn và sau đó ở nhà máy sản xuất rượu. Nơi đây sản xuất rượu bằng phương pháp truyền thống và ủ rượu trong thùng ủ thép không gỉ lần thùng bê tông.
Quy cách đóng chai	750ml
Phục vụ ở nhiệt độ	16°C - 18°C
Màu sắc	Màu đỏ ngọc hồng lựu.
Mùi hương	Mùi hương thơm trái mận và anh đào cùng với nốt hương nhẹ mùi gia vị
Hương vị khi nếm	Khi mới nếm, rượu có mùi thơm nhẹ nhàng của đặc trưng nho Merlot. Giống nho Merlot được trồng trên những vùng đất sét nên mang đến hương vị trái cây hầm, độ đậm đà và tinh tế cho rượu tạo nên hương vị độc đáo, nhẹ nhàng.
Thời gian tiêu thụ	Sẵn sàng để thưởng thức.
Thực phẩm kết hợp	Thịt bò, thịt muối, thịt xông khói, ...

MT VINS
B O R D E A U X

CHÂTEAU LA PLAIGE

BORDEAUX SUPERIEUR Rouge



Mô tả	Được pha trộn từ 2 giống nho: Merlot và Cabernet Sauvignon. Rượu có màu đỏ tươi và hương vị trái cây đậm đà, độ chua và độ chát vừa phải dễ uống.
Tên rượu	Château La Plage
Loại rượu	Vang đỏ - AOC BORDEAUX
Niên vụ	2019
Độ cồn	14%
Nước sản xuất	Pháp
Vùng sản xuất	Château La Plage nằm trên sườn đồi nhìn ra sông Dordogne thuộc bờ đông khu vực Bordeaux. Với sự kết hợp của đất sét và đất đá vôi giúp tạo ra loại rượu vang đậm đà và tinh tế.
Giống nho	60% Merlot - 40% Cabernet Sauvignon.
Quy trình sản xuất	Quá trình sản xuất rượu theo phương pháp truyền thống được thực hiện trong các thùng ủ bằng thép không gỉ. Mục đích của việc này nhằm bảo tồn mùi hương tinh túy và nguyên chất của trái cây và kiểm soát nhiệt độ để rượu đạt chất lượng tốt nhất. Rượu thường được lão hóa khoảng 18 tháng trong các thùng bê tông trước khi đóng chai, điều này làm độ chát của rượu mềm mại, mượt mà hơn và vẫn giữ được hương vị trái cây thuần túy.
Quy cách đóng chai	750ml
Phục vụ ở nhiệt độ	16°C - 18°C
Màu sắc	Màu đỏ thuần.
Mùi hương	Hương trái cây rừng và dâu tây nghiền.
Hương vị khi nếm	Khi nếm, mũi bạn sẽ ngửi được mùi hương của quả mọng dại và những nốt hương của dâu tây nghiền. Vòm miệng được lấp đầy bởi độ chát phong phú, dày đặc và mượt mà. Đây là loại vang mạnh, tươi trẻ có độ chát tinh tế và cấu trúc cân bằng và ngon giống như hầu hết các loại rượu vang vùng Bordeaux.
Thời gian tiêu thụ	Sẵn sàng để thưởng thức.
Thực phẩm kết hợp	Bò nướng, cừu nướng, ...

MT VINS
BORDEAUX

CHATEAU FRANC COUplet

BORDEAUX SUPERIEUR Rouge



Mô tả	Được pha trộn từ 3 giống nho: Merlot, Cabernet Sauvignon và Cabernet Franc. Rượu có màu đỏ sậm, hương trái cây đậm đà, độ chát cao và tinh tế đặc trưng của loại vang đỏ cổ điển của vùng Bordeaux.
Tên rượu	Château Franc Couplet
Loại rượu	Vang đỏ - AOC BORDEAUX
Niên vụ	2019
Độ cồn	14%
Nước sản xuất	Pháp
Vùng sản xuất	Château Franc Couplet nằm ở khu vực đất đá vôi và đất sét của vùng Entre-Deux-Mers, về phía đông Bordeaux.
Giống nho	50% Merlot - 30% Cabernet Sauvignon - 20% Cabernet Franc.
Quy trình sản xuất	Sau khi được thu hoạch và lựa chọn kỹ, nho đưa vào quá trình phân hủy lạnh trong các thùng ủ để trích xuất ra các thành phần khác nhau như độ chát hay mùi hương. Điều này giúp rượu ngon hơn và dễ uống hơn. Thời gian ủ lâu làm cho rượu màu sắc đậm đà và cấu trúc hoàn hảo hơn. Rượu được lão hóa 50% trong thùng gỗ sồi và 50% trong thùng thép không gỉ.
Quy cách đóng chai	750ml
Phục vụ ở nhiệt độ	16°C - 18°C
Màu sắc	Màu đỏ sậm.
Mùi hương	Hương anh đào, mặn và nốt hương vani đến từ thùng ủ gỗ sồi.
Hương vị khi nếm	Khi nếm, mũi bạn sẽ ngửi được mùi hương của anh đào, mặn và nốt hương vani, bánh mì nướng đến từ thùng ủ gỗ sồi. Rượu có hương vị đậm đà, cấu trúc mềm mượt. Độ chát cao kết hợp với độ chua của trái cây đậm đà tạo nên sự cân bằng hoàn hảo và hậu vị tuyệt vời với hương kem tinh tế.
Lưu trữ	5 năm trong hầm rượu
Thời gian tiêu thụ	Sẵn sàng để thưởng thức.
Thực phẩm kết hợp	Bò nướng, cừu nướng, ...

MT VINS
BORDEAUX

CHÂTEAU MOULIN DE CURAT

PUISSEGUIN SAINT-ÉMILION Rouge



Mô tả	Được pha trộn từ 3 giống nho: Merlot, Cabernet Franc và Cabernet Sauvignon. Rượu có màu đỏ sậm, hương anh đào, gia vị và nốt hương da thuộc. Đây là loại rượu vang trưởng thành, có cấu trúc ngon và độc đáo.
Tên rượu	Château Moulin De Curat
Loại rượu	Vang đỏ - AOC BORDEAUX
Niên vụ	2015
Độ cồn	14%
Nước sản xuất	Pháp
Vùng sản xuất	Château Moulin De Curat nằm ở sườn đồi đất sét đá vôi cách thị trấn Saint Emilion chỉ vài km.
Giống nho	65% Merlot - 20% Cabernet Franc - 15% Cabernet Sauvignon.
Quy trình sản xuất	Phương pháp phát triển nông nghiệp bền vững (được chứng nhận bởi Terra Vitis*) được áp dụng ở vườn nho tạo ra những trái nho chất lượng cao với phương châm chất lượng đứng trước số lượng.
Quy cách đóng chai	750ml
Phục vụ ở nhiệt độ	16°C - 18°C
Màu sắc	Màu đỏ sậm.
Mùi hương	Hương anh đào, gia vị và nốt hương da thuộc.
Hương vị khi nếm	Rượu có hương vị độc đáo, hài hòa và ngon với kết cấu tinh tế và mùi hương trái cây hấp dẫn. Khi nếm, rượu tạo ra cấu trúc hài hòa trong miệng và hậu vị kéo dài của hương dâu tây và phúc bồn tử.
Thời gian tiêu thụ	Sẵn sàng để thưởng thức.
Thực phẩm kết hợp	Thịt bò, hải sản, ...

* Terra Vitis là một liên đoàn quốc gia tập hợp các hiệp hội những người trồng nho từ một số vùng của Pháp với mục tiêu thiết lập một hình thức sản xuất tổng hợp giữa nông nghiệp hữu cơ và nông nghiệp truyền thống.

Ý định của TERRA VITIS là tạo ra những trái nho chất lượng cao thể hiện được tài năng và bí quyết của những người trồng nho theo những cách sinh thái lành mạnh hơn nhằm bảo vệ môi trường và sức khỏe con người (từ nhà sản xuất đến người tiêu dùng cuối cùng).

Thông tin thêm: tra trên Google.

MT VINS
BORDEAUX

CHÂTEAU SAINT-HILAIRE

MEDOC Rouge (Red) "Cru Bourgeois"



Mô tả	Được pha trộn từ 3 giống nho: Cabernet Sauvignon, Merlot và Cabernet Franc. Rượu có màu đỏ ngọc hồng lựu, hương anh đào, mận và nốt hương cay gia vị. Đây là loại rượu vang có độ chua trung bình, hài hòa và tinh tế.
Tên rượu	Château Saint Hilaire
Loại rượu	Vang đỏ - AOC BORDEAUX
Niên vụ	2011
Độ cồn	13,5%
Nước sản xuất	Pháp
Vùng sản xuất	Vườn nho được chia thành 3 khu riêng biệt: 18 hecta đất sỏi sâu ở khu Jau Dignac Loirac; 10 hecta đất sét đá vôi với lớp đất mặt sỏi khu Queyrac; và 2,5 hecta đất cát sỏi ở khu Gaillac-en-Médoc.
Giống nho	50% Cabernet Sauvignon - 45% Merlot - 5% Cabernet Franc.
Quy trình sản xuất	Những cây nho được làm rụng bớt lá trước khi thu hoạch. Những trái nho được phân loại trong hầm rượu, sau đó được ủ trong những thùng thép không gỉ. Sau đó, rượu được lão hóa suốt 12 tháng trong thùng ủ gỗ sồi Pháp.
Quy cách đóng chai	750ml
Phục vụ ở nhiệt độ	16°C - 18°C
Màu sắc	Màu đỏ ngọc hồng lựu.
Mùi hương	Hương anh đào, mận và nốt hương cay gia vị
Hương vị khi nếm	Đây là loại rượu vang mạnh với những nốt hương của tiêu, quả lý chua đen và nước bò hầm. Rượu giàu hương vị trái cây với vị chát cao và hậu vị dễ phân biệt bởi mùi hạt dẻ và cam thảo do ủ trong thùng gỗ sồi.
Thời gian tiêu thụ	Sẵn sàng để thưởng thức.
Thực phẩm kết hợp	Thịt bò, hải sản, ...

MT VINS
B O R D E A U X

CHÂTEAU LES REUILLES

BORDEAUX SAUVIGNON Blanc



Mô tả	Được làm từ 100% nho Sauvignon Blanc, rượu vang trắng Château Les Reuilles có màu vàng nhạt với những ánh xanh lá. Rượu có mùi thơm cam quýt và nhẹ nhàng, sáng khoái với hậu vị kéo dài.
Tên rượu	Château Les Reuilles
Loại rượu	Vang trắng - AOC BORDEAUX BLANC
Niên vụ	2021
Độ cồn	12,5%
Nước sản xuất	Pháp
Vùng sản xuất	Vùng Savignac de Duras nằm ở phía đông Bordeaux. Khí hậu ở đây hơi ẩm và khô ráo hơn những vùng lân cận.
Giống nho	100% Sauvignon Blanc.
Quy trình sản xuất	Thu hoạch bằng máy và những trái nho được bỏ cuống hoàn toàn. Quá trình lên men tiếp xúc được tiến hành trong 48 giờ để trích xuất những nốt hương chính từ trái nho. Việc lên men sau đó được thực hiện trong những thùng thép không gỉ với sự kiểm soát nhiệt độ cẩn thận (18°C).
Quy cách đóng chai	750ml
Phục vụ ở nhiệt độ	8°C - 12°C
Màu sắc	Màu vàng nhạt với những ánh xanh lá.
Mùi hương	Hương cam quýt và lá cây.
Hương vị khi nếm	Khi thưởng thức, rượu có mùi vị mãnh liệt trong miệng thể hiện rõ rệt đặc tính riêng biệt của giống nho Sauvignon vùng Bordeaux, đầy hương vị cam quýt và lá cây. Độ chua sáng khoái được cân bằng với vị ngọt để lại dư vị tinh tế tuyệt vời.
Thời gian tiêu thụ	Sẵn sàng để thưởng thức.
Thực phẩm kết hợp	Hải sản, phô mai, pizza và các món nướng ...

CHÂTEAU JARON

BORDEAUX ROSE (Dry Rosé)



Mô tả	Được làm từ 2 giống nho Cabernet Franc và Cabernet Sauvignon, rượu vang hồng Château Jaron có màu hồng ngọc và hương vị sáng khoái, đầy sôi động của hương trái lý chua đỏ và dâu tây.
Tên rượu	Château Jaron
Loại rượu	Vang hồng - AOC BORDEAUX ROSE
Niên vụ	2021
Độ cồn	13%
Nước sản xuất	Pháp
Vùng sản xuất	Nằm ở phía đông vườn nho Bordeaux. Đây là nơi sản xuất rượu vang Bordeaux ngon nổi tiếng như các loại vang đỏ, vang hồng, vang trắng.
Giống nho	50% Cabernet Franc - 50% Cabernet Sauvignon.
Quy trình sản xuất	Có 2 phương pháp sản xuất rượu vang hồng. Phương pháp đầu tiên là "rosé de saignée"* làm ra các loại rượu khá mạnh. Phương pháp thứ 2 khác trích xuất trực tiếp tạo ra những loại vang có độ chua cao, nhiều hương thơm và sáng khoái hơn. Vang hồng Château Jaron được sản xuất bằng phương pháp thứ 2. Thêm vào đó, quá trình lên men ở nhiệt độ thấp cho phép giữ lại tất cả các mùi hương của trái cây.
Quy cách đóng chai	750ml
Phục vụ ở nhiệt độ	6°C - 10°C
Màu sắc	Màu hồng ngọc
Mùi hương	Hương quả lý chua đỏ và những nốt hương dâu tây.
Hương vị khi nếm	Khi nếm thử, rượu có hương vị tươi mới, bọt li ti giòn tan, cùng hương của quả lý chua đỏ và dâu tây. Hậu vị mượt mà và sáng khoái.
Thời gian tiêu thụ	Sẵn sàng để thưởng thức.
Thực phẩm kết hợp	Dùng làm rượu khai vị, kết hợp với các món salad, món nướng ...

*** Phương pháp "rosé de saignée":** Saignée ("sohn-yay") có nghĩa là "chảy máu" và nó cũng mô tả một phương pháp sản xuất rượu vang hồng bao gồm "chảy" ra khỏi một phần nước rượu vang đỏ sau khi nó tiếp xúc với vỏ và hạt. Saignée được coi là một sản phẩm phụ của quá trình sản xuất rượu vang đỏ vì chức năng chính của nó là làm tăng nồng độ của rượu vang đỏ. Tuy nhiên, Saignée là một phong cách độc đáo của rượu vang hồng vì nó thường đậm và có màu tối hơn bất kỳ loại rượu vang hồng nào khác.

MT VINS
BORDEAUX



RƯỢU VANG

— *V* —



RƯỢU VANG

Ý



Nước Ý được biết đến với việc tập trung sản xuất rượu vang truyền thống. Quốc gia này được chia thành 3 khu vực chính, mỗi khu vực có khí hậu khác biệt riêng.



CÁC VÙNG SẢN XUẤT RƯỢU VANG THEO DIỆN TÍCH

- | | | |
|--------------------|---------------------------|-----------------|
| ◀ SICILY | ◀ CAMPANIA | ◀ UMBRIA |
| ◀ PUGLIA | ◀ LOMBARDY | ◀ CALABRIA |
| ◀ VENETO | ◀ FRIULI - VENEZIA GIULIA | ◀ MOLISE |
| ◀ TUSCANY | ◀ SARDEGNA | ◀ BASILICATA |
| ◀ EMILIA - ROMAGNA | ◀ MARCHE | ◀ LIGURIA |
| ◀ PIEDMONT | ◀ LAZIO | ◀ VALLE D'AOSTA |
| ◀ ABRUZZO | ◀ TRENTO - ALTO ADIGE | |










MIỀN BẮC NƯỚC Ý

 KHÍ HẬU MÁT MỀ

Các loại rượu vang của miền bắc nước Ý có độ chua cao hơn, mang hương vị trái cây chua và thảo mộc.

CÁC VÙNG SẢN XUẤT:

-  PROSECCO
-  MOSCATO D'ASTI
-  PINOT GRIGIO
-  SOAVE
-  BARBERA
-  VALPOLICELLA
-  BAROLO (NEBBIOLO)









MIỀN TRUNG NƯỚC Ý

 KHÍ HẬU ẤM ÁP


Các loại rượu vang của miền trung nước Ý có độ chua cao hơn, mang hương vị trái cây chín, da và đất sét.

CÁC VÙNG SẢN XUẤT:

-  LAMBRUSCO
-  VERMENTINO
-  CHIANTI (SANGIOVISE)
-  SUPER TUSCAN (BORDEAUX BLEND)
-  MONTEPULCIANO
-  VIN SANTO









MIỀN NAM NƯỚC Ý & CÁC ĐẢO

 KHÍ HẬU NÓNG

Các loại rượu vang của miền nam nước Ý có độ chua trung bình, mang hương vị trái cây ngọt ngào và mùi da.

CÁC VÙNG SẢN XUẤT:

-  VERMENTINO
-  CANNONAU (GRENAICHE)
-  PRIMITIVO
-  NEGROAMARO
-  NERO D'AVOLA
-  MARSALA

Baldéro



Mô tả



Được sản xuất bởi 100% giống nho Sangiovese, loại rượu Chianti Classico được ủ hoàn toàn trong thùng ủ thép không gỉ. Khi rót vào ly rượu có màu đỏ ruby sòng sánh cùng với mùi hương của một giỏ quả mọng đỏ và anh đào kết hợp hoàn hảo với những nốt phan phật của hương vani và hoa diên vĩ. Rượu có cấu trúc ổn định và hài hòa, rất ngon và độ chất vừa phải.

Tên rượu Baldéro®

Loại rượu Vang đỏ - Chianti Classico DOCG

Niên vụ 2016

Độ cồn 13%

Nước sản xuất Ý

Vùng sản xuất 8,5 hecta dành riêng để trồng nho sản xuất loại rượu Chianti Classico nằm giữa San Casciano và Mercatale in val di Pesa thuộc một trong những vùng tốt nhất để sản xuất loại rượu này. Khu vực này có những sườn đồi bằng phẳng với lượng đất sét vừa phải và cấu trúc đất màu mỡ. Với sự khác biệt của của độ phơi sáng nên các vườn nho chúng tôi cho phép sản xuất ra những trái nho có độ phức tạp hữu cơ cao, là tiền đề để đạt được những loại rượu vang hảo hạng.

Giống nho 100% nho Sangiovese.

Sản lượng 50 tạ / hecta nho Sangiovese.

Thu hoạch Thu hoạch bằng tay để duy trì sự tươi mới và nguyên vẹn của trái nho. Chỉ những trái nho được tuyển chọn ở những vườn nho cao hơn mới được dùng sản xuất ra loại vang thuần chất Gran Selezione.

Quy cách đóng chai 750ml

Phục vụ ở nhiệt độ 14°C (57°F)

Màu sắc Sáng, màu đỏ ruby, mạnh và vững chãi.

Mùi hương Tươi mới và có hương vị trái cây với mùi hương hoa diên vĩ, anh đào và phàn phật mùi vani kết hợp hoàn hảo với hương trái cây.

Hương vị khi nếm Tươi mới và sang trọng với cấu trúc độ chất mượt mà và vị cay.

Thời gian tiêu thụ Sẵn sàng để thưởng thức.

Thực phẩm kết hợp Thịt nướng hoặc hầm, thịt nướng tái.



CARUS
VINI

Via Perseto 20
50026 S.Casciano in val di Pesa (FI)

www.carusvini.it

tel/055 8218296 email/info@carusvini.it

Gàudio



Mô tả



Rượu vang Gàudio được sản xuất bằng loại nho Sangiovese tốt nhất và một ít của giống nho Cabernet Sauvignon. Rượu được ủ trong thùng gỗ sồi Allier và sau đó ủ trong chai. Màu đỏ hồng ngọc đậm đà gợi nhớ mùi hương nức mũi của quả mọng đen dại, mùi ca cao và mùi gia vị. Rượu có cấu trúc tuyệt hảo với độ chất thanh lịch mượt mà, đây là loại rượu vang có cấu trúc cân đối hoàn hảo và bền bỉ.

Tên rượu	Gàudio®
Loại rượu	Vang đỏ - Chianti Classico Gran Selezione DOCG
Niên vụ	2015
Độ cồn	14%
Nước sản xuất	Ý
Vùng sản xuất	8,5 hecta dành riêng để trồng nho sản xuất loại rượu Chianti Classico nằm giữa San Casciano và Mercatale in val di Pesa thuộc một trong những vùng tốt nhất để sản xuất loại rượu này. Khu vực này có những sườn đồi bằng phẳng với lượng đất sét vừa phải và cấu trúc đất màu mỡ. Với sự khác biệt của độ phơi sáng nên các vườn nho chúng tôi cho phép sản xuất ra những trái nho có độ phức tạp hũa cơ cao, là tiền đề để đạt được những loại rượu vang hảo hạng.
Giống nho	90% nho Sangiovese và 10% nho Cabernet Sauvignon.
Sản lượng	50 tạ/hecta nho Sangiovese và 45 tạ/hecta nho Cabernet Sauvignon.
Thu hoạch	Thu hoạch bằng tay để duy trì sự tươi mới và nguyên vẹn của trái nho. Chỉ những trái nho được tuyển chọn ở những vườn nho trên cao hơn mới được dùng sản xuất ra loại vang thuần chất Gran Selezione.
Quy cách đóng chai	750ml & 1500ml
Phục vụ ở nhiệt độ	16°C
Màu sắc	Màu đỏ ruby đậm với ánh tím
Mùi hương	Mãnh liệt, đa dạng, tinh túy, hương trái cây và gia vị với những nốt hương của quả anh đào chín và ca cao
Hương vị khi nếm	Độ chất mạnh và tươi mát với dư vị của quả mâm xôi nâng cao cấu trúc và sự tinh tế của rượu vang.
Thời gian tiêu thụ	Đây là một loại rượu mạnh tuyệt hảo về cấu trúc nên bạn có thể thưởng thức rượu này bất cứ khi nào bạn muốn.
Thực phẩm kết hợp	Thịt nướng, thịt nướng hỗn hợp, phô mai tằm gia vị.



Decanter
WINE AWARDS
91 POINTS

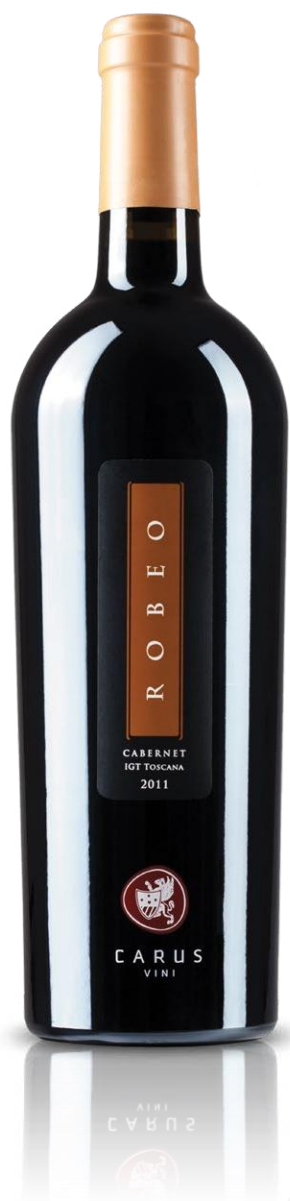
WINE ENTHUSIAST 85⁺
THE WINE ENTHUSIAST



CARUS
VINI

Via Perseto 20
50026 S.Casciano in val di Pesa (FI)
www.carusvini.it
tel/055 8218296 email/info@carusvini.it

Robeo



Mô tả	Đây là loại rượu được sản xuất bằng 100% giống nho Cabernet Sauvignon, được ủ trong các thùng gỗ sồi Allier. Loại rượu mạnh màu đỏ đậm có ánh tím này có nốt hương của quả mọng chín và phảng phất mùi than chì, vani, thuốc lá và ca cao. Đây là loại rượu có độ hài hòa giữa độ chua với độ chát tạo cảm giác độc đáo trên vòm miệng.
Tên rượu	Robeo®
Loại rượu	Vang đỏ - IGT Toscana Rosso
Niên vụ	2017
Độ cồn	13,5%
Nước sản xuất	Ý
Vùng sản xuất	1,5 hecta dành riêng để trồng loại nho này nằm giữa San Casciano và Mercatale in val di Pesa thuộc một trong những vùng tốt nhất để sản xuất loại rượu Chianti Classico. Khu vực này có những sườn đồi bằng phẳng với lượng đất sét vừa phải và cấu trúc đất màu mỡ. Với sự khác biệt của độ phơi sáng nên các vườn nho chúng tôi cho phép sản xuất ra những trái nho có độ phức tạp hũa cơ cao, là tiền đề để đạt được những loại rượu vang hảo hạng.
Giống nho	100% giống nho Cabernet Sauvignon
Sản lượng	50 tạ/hecta nho Cabernet Sauvignon.
Thu hoạch	Thu hoạch bằng tay và đặt vào thùng 18kg để duy trì sự nguyên vẹn và chất lượng của trái nho.
Quy cách đóng chai	750ml
Phục vụ ở nhiệt độ	14°C (57°F)
Màu sắc	Màu đỏ ruby đậm với ánh tím
Mùi hương	Mùi hương tao nhã hòa quyện với hương vị của quả mọng chín kết hợp với các nốt hương của than chì, vani, thuốc lá và ca cao.
Hương vị khi nếm	Đậm đà và mượt mà với độ chát khác biệt tạo cảm giác độc đáo trên vòm miệng.
Thời gian tiêu thụ	Sẵn sàng để thưởng thức.
Thực phẩm kết hợp	Bít tết, thịt cừu nướng.



CARUS
VINI

Via Perseto 20
50026 S.Casciano in val di Pesa (FI)

www.carusvini.it

tel/055 8218296 email/info@carusvini.it

Tespero



Mô tả	Loại vang đặc biệt này chỉ được sản xuất từ những trái nho Syrah chất lượng tốt nhất. Rượu được ủ trong những thùng ủ gỗ sồi Allier và sau đó ủ trong chai ít nhất 6 tháng. Đây là một loại rượu có vị hoa quả nhiều hơn vị chát với độ đậm đà của rượu được cân bằng giữa sự mãnh liệt và sự mượt mà. Màu đỏ đậm với ánh tím trên ly rượu với mùi hương của giỏ quả mọng dại, quả lý chua, phúc bồn tử hòa trộn với mùi gia vị và khoáng chất.
Tên rượu	Téspero®
Loại rượu	Vang đỏ - IGT Toscana Rosso
Niên vụ	2016
Độ cồn	14,5%
Nước sản xuất	Ý
Vùng sản xuất	Được trồng trên những ngọn đồi đất sét giàu chất đá vôi cùng với sự khác biệt của độ phơi sáng tạo ra những quả nho có độ phức tạp hữu cơ đặc biệt.
Giống nho	100% giống nho Syrah
Sản lượng	40 tạ/hecta nho Syrah
Thu hoạch	Thu hoạch bằng tay để duy trì sự nguyên vẹn và chất lượng của những trái nho.
Quy cách đóng chai	750ml
Phục vụ ở nhiệt độ	16°C (61° F)
Màu sắc	Màu đỏ ruby đậm với ánh tím
Mùi hương	Mùi hương đậm đà, khác biệt và tinh tế của quả mọng dại, quả lý chua đen, phúc bồn tử với nốt hương phản phát của gia vị và khoáng chất. Đây là một loại rượu mang đến sự bùng nổ của cảm quan.
Hương vị khi nếm	Đậm đà, giàu hương vị trái cây và được bao bọc bởi vị chát vô cùng hài hòa lấp đầy vòm miệng để xác nhận hương vị bạn đã ngửi được bằng mũi.
Thời gian tiêu thụ	Sẵn sàng để thưởng thức.
Thực phẩm kết hợp	Thịt nướng, thịt quay, thịt hầm.



CARUS
VINI

Via Perseto 20
50026 S.Casciano in val di Pesa (FI)
www.carusvini.it
tel/055 8218296 email/info@carusvini.it

Agàpitos



Mô tả	Đây là loại rượu vang được sản xuất bằng 100% giống nho Merlot nguyên chất, được ủ trong những thùng ủ gỗ sồi Allier. Màu đỏ đậm với mùi hoa quả tươi của nốt hương anh đào đen, phúc bồn tử và mật được pha trộn hoàn hảo với mùi hương phảng phất của thuốc lá, vani và cà phê mocha. Cấu trúc hoàn hảo được cân bằng của sự mềm mại và mịn của độ chát tạo ra dư vị mượt mà trên vòm miệng.
Tên rượu	Agàpitos®
Loại rượu	Vang đỏ - IGT Toscana Rosso
Niên vụ	2018
Độ cồn	13%
Nước sản xuất	Ý
Vùng sản xuất	Được trồng trên những ngọn đồi đất sét giàu chất đá vôi cùng với sự khác biệt của độ phơi sáng tạo ra những quả nho có độ phức tạp hữu cơ đặc biệt.
Giống nho	100% giống nho Merlot
Sản lượng	40 tạ/hecta nho Merlot
Thu hoạch	Thu hoạch bằng tay để duy trì sự nguyên vẹn và chất lượng của những trái nho.
Quy cách đóng chai	750ml
Phục vụ ở nhiệt độ	14°C (57° F)
Màu sắc	Màu đỏ ruby đậm với ánh tím
Mùi hương	Mùi hương đậm đà của anh đào đen, phúc bồn tử và mật kết hợp tuyệt vời với mùi hương phảng phất của thuốc lá, vani và cà phê mocha.
Hương vị khi nếm	Đậm đặc với cấu trúc tuyệt vời, mãnh liệt, giàu độ chát mượt mà không có vị cay lấp đầy vòm miệng để xác định mùi vị bạn đã nếm được
Thời gian tiêu thụ	Sẵn sàng để thưởng thức.
Thực phẩm kết hợp	Mì ống, gà nướng và thịt đỏ ướp gia vị nhẹ.



CARUS
VINI

Via Perseto 20
50026 S.Casciano in val di Pesa (FI)

www.carusvini.it

tel/055 8218296 email/info@carusvini.it

Terzona



Mô tả	Rượu vang Vermentino được làm từ 3 giống nho Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese. Đây là loại vang đỏ mạnh vừa có độ chất cân bằng tốt với những nốt hương của quả mọng đỏ xen lẫn với hương gia vị và chocolate. Rượu cũng có hương vị khoáng chất.
Tên rượu	Terzona
Loại rượu	Vang đỏ - Terzona Toscana Rosso IGT
Niên vụ	2016
Độ cồn	13%
Nước sản xuất	Ý
Vùng sản xuất	Toscana IGT được biết đến như là vùng sản xuất rượu vang nổi tiếng của Ý. Tiểu vùng Toscano hay IGT Toscana xuất hiện năm 1995 và là một trong những khu vực sản xuất rượu quan trọng nhất của vùng Tuscany.
Giống nho	Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese.
Thu hoạch	Thu hoạch bằng tay để duy trì sự tươi mới và nguyên vẹn của trái nho.
Quy cách đóng chai	750ml
Phục vụ ở nhiệt độ	140C (570F)
Màu sắc	Màu đỏ ruby đậm
Mùi hương	Hương quả mọng đen trộn lẫn với hương chocolate, thuốc lá và vani.
Hương vị khi nếm	Rượu ngon, có cấu trúc cân bằng tốt với độ chất mềm mượt như nhung trong vòm miệng. Hậu vị tuyệt vời với mùi thơm đậm đà.
Thời gian tiêu thụ	Sẵn sàng để thưởng thức.
Thực phẩm kết hợp	Thịt nướng, thịt muối, phô mai, ...



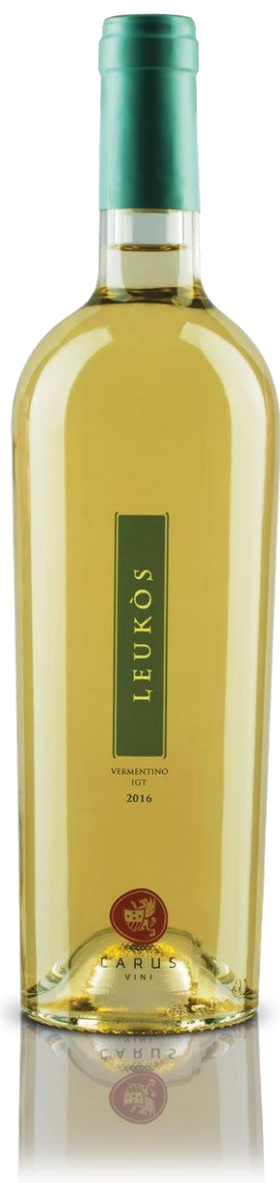
CARUS
VINI

Via Perseto 20
50026 S.Casciano in val di Pesa (FI)

www.carusvini.it

tel/055 8218296 email/info@carusvini.it

Leukos



Mô tả	Rượu vang Vermentino rất tươi mới và đầy khoáng chất có màu vàng nhạt trong ly và hương thơm của một bó hoa mùi cam quýt và những nốt hương khoáng sản. Rượu có hương vị nhẹ nhàng, độ chất mịn, không đắng trên vòm miệng, rượu có độ lưu giữ lâu và hậu vị tuyệt vời của hương thơm và khoáng chất.
Tên rượu	Leukos®
Loại rượu	Vang trắng - IGT Toscana Rosso
Niên vụ	2021
Độ cồn	13%
Nước sản xuất	Ý
Vùng sản xuất	Vùng đồi núi ở đông nam và tây bắc thuộc trung tâm khu vực Pisan Maremme.
Giống nho	100% nho Vermentino
Thu hoạch	Thu hoạch bằng tay đến cuối tháng 9 và để chín trong các thùng thép không gỉ.
Quy cách đóng chai	750ml
Phục vụ ở nhiệt độ	6°C (43°F)
Màu sắc	Màu vàng chanh với ánh xanh lá
Mùi hương	Mùi cam quýt và nốt hương phảng phất của hoa quả nhiệt đới cùng với khoáng chất
Hương vị khi nếm	Mùi vị tươi mới tuyệt hảo, khi uống vào rượu bùng nổ hương vị thơm ngon với độ lưu hương lâu và mùi vị ngon xuất sắc với hậu vị đầy khoáng chất.
Thời gian tiêu thụ	Sẵn sàng để thưởng thức.
Thực phẩm kết hợp	Tuyệt vời khi làm rượu khai vị, kết hợp với phô mai tươi hay phô mai có thời gian ủ trung bình hoặc với các món hải sản, cá chiên hay món rau củ khai vị.



CARUS
VINI

Via Perseto 20
50026 S.Casciano in val di Pesa (FI)

www.carusvini.it

tel/055 8218296 email/info@carusvini.it



RƯỢU VANG

Cây Ban Nha

RƯỢU VANG

Tây Ban Nha



Tây Ban Nha nổi tiếng bởi loại rượu vang mạnh mang hương vị trái cây với nốt hương đất giống mùi đất sét. Đất nước này có thể được chia làm 3 vùng khí hậu chính.



CÁC VÙNG SẢN XUẤT RƯỢU VANG THEO DIỆN TÍCH

- CASTILLA-LA MANCHA
- ANDALUCIA
- VALENCIA
- GALICIA
- EXTREMADURA
- PAÍS VASCO
- RIOJA AND NAVARRA
- CÁC ĐẢO
- CASTILLA AND LEON
- CATALONIA
- ARAGON



VÙNG TÂY BAN NHA XANH

KHÍ HẬU MÁT MỀ

Các loại rượu vang của miền tây bắc Tây Ban Nha có độ chua cao, có hương vị của trái cây chua và khoáng chất.
CÁC VÙNG SẢN XUẤT:

- ALBARINO
- MENCÍA



MIỀN BẮC TÂY BAN NHA

KHÍ HẬU ẤM ÁP

Các loại rượu vang của miền bắc Tây Ban Nha có độ chua trung bình, mang hương vị trái cây chín và khoáng chất.
CÁC VÙNG SẢN XUẤT:

- CAVA
- VERDEJO
- GARNACHA (GRENACHE)
- CARIGNAN
- PRIORAT (GSM BLEND)
- RIOJA (TEMPRANILLO)
- RIBERA DEL DUERO (TEMPRANILLO)



MIỀN NAM TÂY BAN NHA

KHÍ HẬU NÓNG

Các loại rượu vang của miền nam Tây Ban Nha có độ chua trung bình, hương vị trái cây ngọt ngào hương đất sét mộc mạc.
CÁC VÙNG SẢN XUẤT:

- GARNACHA (GRENACHE)
- MONASTRELL (MOURVÈDRE)
- SHERRY

Bordón
Shamelessly
classic

CRIANZA



Mô tả Rioja Bordón Crianza là rượu vang đỏ vùng D.O.Ca Rioja (Tây Ban Nha). Được làm từ 2 giống nho Tempranillo và Red Garnacha. Rượu vang Crianza có màu đỏ anh đào, với mùi hương trái cây và nồng độ tannin tự nhiên trong nho Tempranillo tạo nên sự cân bằng hoàn hảo giữa hương vị trái cây và gỗ.

Tên rượu Crianza

Loại rượu Vang đỏ - RIOJA BORDON, DOC RIOJA

Niên vụ 2018

Độ cồn 13,5%

Nước sản xuất Tây Ban Nha

Vùng sản xuất Nho được trồng ở 3 tiểu vùng của La Rioja: Rioja Alta, Rioja Alavesa and Rioja Oriental phía bắc chân đồi của vùng Sierra de la Demanda. Với các tính chất thổ nhưỡng khác nhau, tạo ra các giống nho có đặc tính riêng biệt.

Giống nho 80% Tempranillo và 20% Red Garnacha.

Quy trình sản xuất Sau khi thu hoạch, những trái nho được tách khỏi chùm và ép nhẹ trước khi tiến hành quá trình lên men. Rượu được ủ trong thùng gỗ sồi suốt 14 tháng và được lắng cặn mỗi 4 tháng 1 lần nhằm giúp làm sạch rượu vang khỏi cặn lắng hoặc cặn đã kết tủa trong quá trình ngâm ủ. Sau khi đóng chai, rượu được tinh chế trong chai thêm 6 tháng trước khi đưa ra tiêu thụ.

Quy cách đóng chai 750ml

Phục vụ ở nhiệt độ 16°C - 18°C

Màu sắc Màu đỏ anh đào có viền màu hồng ngọc.

Mùi hương Mùi quả mọng đỏ và có mùi khói cùng nốt hương cam thảo.

Hương vị khi nếm Với màu đỏ anh đào có viền màu hồng ngọc; mùi bạn sẽ ngửi được mùi hương ngào ngạt của trái mọng đỏ, hương khói với nốt hương cam thảo. Trong vòm miệng, rượu đem lại cảm nhận mềm mại, trang nhã và hài hòa. Hậu vị rượu kéo dài với cả hương thơm của trái cây và gia vị.

Thời gian tiêu thụ Sẵn sàng để thưởng thức.

Thực phẩm kết hợp Các loại đậu, thịt trắng, thịt nướng, phô mai cừu, Pasta và đồ chiên.

CRIANZA
COME AND
ENJOY



BODEGAS FRANCO ESPAÑOLAS

C/ Cabo Noval, 2 26009 Logroño - La Rioja (Spain) Tlf +34 941 25 13 00
www.francoespanolas.com

Bordón
Shamelessly
classic



RESERVA
INDULGE
YOURSELF

RESERVA

Mô tả	Đây là loại rượu vang đỏ mạnh, được làm từ 3 loại nho Tempranillo, Red Garnacha và Mazuelo. Rượu vang Rioja Bordón Reserva có cấu trúc ngon tuyệt hảo, độ cân bằng hài hòa và hương vị trái cây độc đáo.
Tên rượu	Reserva
Loại rượu	Vang đỏ - RIOJA BORDON, DOC RIOJA
Niên vụ	2016
Độ cồn	13,5%
Nước sản xuất	Tây Ban Nha
Vùng sản xuất	Nho được trồng ở 3 tiểu vùng của La Rioja: Rioja Alta, Rioja Alavesa and Rioja Oriental phía bắc chân đồi của vùng Sierra de la Demanda. Với các tính chất thổ nhưỡng khác nhau, tạo ra các giống nho có đặc tính riêng biệt.
Giống nho	80% Tempranillo và 15% Garnacha Tinta và 5% Mazuelo.
Quy trình sản xuất	Nho được thu hoạch theo phương pháp truyền thống: các chùm nho sẽ trải qua quá trình tách quả, ở đó cuống nho được tách ra khỏi quả nho và nghiền nhẹ trước khi được đưa vào lên men. Sau khi quá trình lên men diễn ra, rượu sẽ thực hiện thêm một quá trình lên men phụ, còn được gọi là quá trình lên men malolactic. Rượu được ủ trong thùng gỗ sồi 18 tháng và được lắng cặn mỗi 6 tháng 1 lần nhằm làm sạch rượu vang khỏi cặn lắng hoặc cặn đã kết tủa trong quá trình ngâm ủ. Sau khi đóng chai, rượu được tinh chế trong chai thêm 36 tháng trước khi đưa ra tiêu thụ.
Quy cách đóng chai	750ml
Phục vụ ở nhiệt độ	16°C - 18°C
Màu sắc	Màu đỏ anh đào sậm với những ánh hồng ngọc.
Mùi hương	Hương thơm mạnh mẽ của quả mọng đỏ, kẹo bơ, chocolate và gỗ tuyết tùng.
Hương vị khi nếm	Cấu trúc tuyệt hảo, cân bằng hài hòa, hương thơm trái cây tinh tế lan tỏa trong vòm miệng. Hậu vị đậm đà của trái cây chín mọng. Dư vị thơm ngọt còn đọng lại lâu dài.
Thời gian tiêu thụ	Sẵn sàng để thưởng thức.
Thực phẩm kết hợp	Thịt nướng, thịt quay, thịt sốt kem, súp



BODEGAS FRANCO ESPAÑOLAS

C/ Cabo Noval, 2 26009 Logroño - La Rioja (Spain) Tlf +34 941 25 13 00
www.francoespanolas.com

Bordón
Shamelessly
classic



**GRAN
RESERVA
YOU
DESERVE IT**

GRAN RESERVA

Mô tả



Thanh lịch, mạnh mẽ, đậm đà và đầy tinh tế là đặc trưng của loại vang đỏ được ủ trong thùng gỗ sồi và đóng chai riêng lẻ. Rượu vang đỏ Gran Reserva là loại vang có thể kết hợp cả sự trưởng thành và sự phức hợp tạo ra loại rượu độc đáo như một tác phẩm nghệ thuật tuyệt vời.

Tên rượu

Gran Reserva

Loại rượu

Vang đỏ - RIOJA BORDON, DOC RIOJA

Niên vụ

2012

Độ cồn

14%

Nước sản xuất

Tây Ban Nha

Vùng sản xuất

Nho được trồng ở 3 tiểu vùng của La Rioja: Rioja Alta, Rioja Alavesa and Rioja Oriental phía bắc chân đồi của vùng Sierra de la Demanda. Với các tính chất thổ nhưỡng khác nhau, tạo ra các giống nho có đặc tính riêng biệt.

Giống nho

100% Tempranillo.

Quy trình sản xuất

Nho được thu hoạch theo phương pháp truyền thống: các chùm nho sẽ trải qua quá trình tách quả, ở đó cuống nho được tách ra khỏi quả nho và nghiền nhẹ trước khi được đưa vào lên men. Sau khi quá trình lên men diễn ra, rượu sẽ thực hiện thêm một quá trình lên men phụ, còn được gọi là quá trình lên men malolactic. Rượu được ủ trong thùng gỗ sồi 30 tháng và được lắng cặn mỗi 6 tháng 1 lần nhằm làm sạch rượu vang giúp làm sạch rượu vang khỏi cặn lắng hoặc cặn đã kết tủa trong quá trình ngâm ủ. Sau khi đóng chai, rượu được tinh chế trong chai thêm 36 tháng trước khi đưa ra tiêu thụ.

Quy cách đóng chai

750ml

Phục vụ ở nhiệt độ

16°C - 18°C

Màu sắc

Màu hồng ngọc với đường viền có sắc nâu đỏ.

Mùi hương

Phức hợp với mùi giấm đen và thuốc lá

Hương vị khi nếm

Mùi hương nổi bật khi bạn ngửi được là những nốt hương của giấm đen, mùi hương gia vị tào nhã và hương thuốc lá. Rượu tạo sự trơn mượt khi nếm, hương trái cây dai dẳng, độ chát hài hòa đặc trưng của rượu vang cổ điển.

Thời gian tiêu thụ

Sẵn sàng để thưởng thức.

Thực phẩm kết hợp

Thịt đỏ nướng, thịt hươu nai, phô mai mặn và nặng mùi.



BODEGAS FRANCO ESPAÑOLAS

C/ Cabo Noval, 2 26009 Logroño - La Rioja (Spain) Tlf +34 941 25 13 00
www.francoespanolas.com

Bordón
Shamelessly
classic

WHITE



WHITE
REFRESH
YOURSELF
WITH ME

Mô tả Với màu vàng nhạt sáng sủa và hương thơm bùng nổ của trái cây là đặc trưng của rượu vang trắng đơn nho làm từ 100% từ giống nho Viura. Trong vòm miệng, rượu êm ái với hương chanh và các nốt hương đào phảng phất. Hậu vị chua, mát, giòn tan, nhẹ nhàng, sáng khoái trong vòm miệng.

Tên rượu White (Rioja Bordon Blanco)
Loại rượu Vang trắng - RIOJA BORDON, DOC RIOJA

Niên vụ 2021

Độ cồn 11%

Nước sản xuất Tây Ban Nha

Vùng sản xuất Vùng Rioja phía bắc Tây Ban Nha.

Giống nho 100% nho Viura.

Quy trình sản xuất Sau khi được trích xuất, quá trình lên men được thực hiện trong các thùng thép không gỉ với nhiệt độ được kiểm soát ở 16°C. Quá trình này làm gia tăng hương thơm trái cây của giống nho này.

Quy cách đóng chai 750ml

Phục vụ ở nhiệt độ 8°C - 12°C

Màu sắc Màu vàng nhạt tươi sáng.

Mùi hương Hương thơm trái cây đậm đà của mùi chanh và nốt hương đào.

Hương vị khi nếm Đầu tiên bạn sẽ ngửi được mùi hương nhẹ nhàng và tươi mát của chanh kèm các nốt hương của trái đào. Trong vòm miệng, bạn cảm nhận được độ chua nhẹ nhàng, dễ chịu và cảm giác tươi mát, sáng khoái. Mùi thơm và hậu vị chua nhẹ vẫn còn đọng lại lâu sau khi uống.

Thời gian tiêu thụ Sẵn sàng để thưởng thức.

Thực phẩm kết hợp Cá, hải sản, các loại đậu, các món khai vị và phô mai dê.



BODEGAS FRANCO ESPAÑOLAS

C/ Cabo Noval, 2 26009 Logroño - La Rioja (Spain) Tlf +34 941 25 13 00
www.francoespanolas.com

Bordón
Shamelessly
classic

ROSÉ



Mô tả Rosé Bordón là loại vang hồng không ngọt được làm từ 3 loại nho Viura, Tempranillo và Garnacha được trồng từ các vườn nho khu vực Oriental Rioja. Rượu được ủ theo phương pháp truyền thống tạo ra loại rượu vang có màu hồng vỏ hành và ánh màu cam. Rượu có hương thơm trái cây và vị ngon tươi mát rất đặc biệt.

Tên rượu Rosé (Rioja Bordon Rosado)

Loại rượu Vang hồng - RIOJA BORDON, DOC RIOJA

Niên vụ 2021

Độ cồn 12%

Nước sản xuất Tây Ban Nha

Vùng sản xuất Vùng Rioja phía bắc Tây Ban Nha.

Giống nho 50% Viura, 40% Tempranillo và 10% Garnacha.

Quy trình sản xuất Sau khi thu hoạch, nho được tách ra khỏi chùm và nghiền nhẹ trước khi được đưa vào lên men. Quá trình lên men tiếp xúc với vỏ trái nho được thực hiện 12 tiếng liên tục trong các thùng thép không gỉ với nhiệt độ được kiểm soát ở 20°C.

Quy cách đóng chai 750ml

Phục vụ ở nhiệt độ 8°C - 12°C

Màu sắc Màu hồng vỏ hành tây với ánh màu cam.

Mùi hương Mùi hương của phúc bồn tử và chanh.

Hương vị khi nếm Đầu tiên bạn sẽ ngửi được mùi hương đậm đà của phúc bồn tử và hương chanh. Rượu dần trải rộng trong vòm miệng với cảm giác tươi mát, giòn tan và sáng khoái đậm đà hương trái cây và hậu vị bền vững.

Thời gian tiêu thụ Sẵn sàng để thưởng thức.

Thực phẩm kết hợp Dùng làm rượu khai vị, kết hợp tuyệt vời với các món ăn nhẹ, salad và thịt trắng.

ROSÉ
DRINK ME
AT ANY TIME



BODEGAS FRANCO ESPAÑOLAS

C/ Cabo Noval, 2 26009 Logroño - La Rioja (Spain) Tlf +34 941 25 13 00
www.francoespanolas.com

AMITO MERLOT



Mô tả	Được làm từ 100% giống nho Merlot, rượu vang đỏ Amito Merlot có màu đỏ ánh tím, hương thơm quả lý gai. Với cấu trúc mượt mà, độ chua vừa phải, rượu mang lại cảm giác sảng khoái khi uống.
Tên rượu	Amito Merlot
Loại rượu	Vang đỏ
Độ cồn	13%
Nước sản xuất	Tây Ban Nha
Vùng sản xuất	Vườn nho thuộc thị trấn nhỏ Villanueva de Alcardete, phía đông của tỉnh Toledo ở miền trung Tây Ban Nha.
Giống nho	100% Merlot
Quy cách đóng chai	750ml
Phục vụ ở nhiệt độ	16°C - 18°C
Màu sắc	Màu đỏ ánh tím.
Mùi hương	Hương thơm mạnh mẽ và quyến rũ của quả mọng đỏ như quả lý chua đen, mận đỏ và nốt hương phảng phất của tuyết tùng.
Hương vị khi nếm	Rượu vang Amito Merlot mang đến tính axit đặc trưng cùng tannin mềm mượt bao trùm trong khoang miệng. Nổi bật hơn cả là sự cân bằng cùng cấu trúc hoàn hảo với các gợn ý của tuyết tùng và gia vị khiến hương vị trở nên sảng khoái, sống động hơn bao giờ hết.
Thời gian tiêu thụ	Sẵn sàng để thưởng thức.
Thực phẩm kết hợp	Mì Ý, bò nướng, thịt xông khói, thịt cừu, phô mai ...



c/ Mayor, 130
45810 VILLANUEVA
DE ALCARDETE
Toledo, España

Tel. +34 925 166 375
Fax. +34 925 166 611
alcardet@alcardet.com
www.alcardet.com

MARIANO CESPEDES

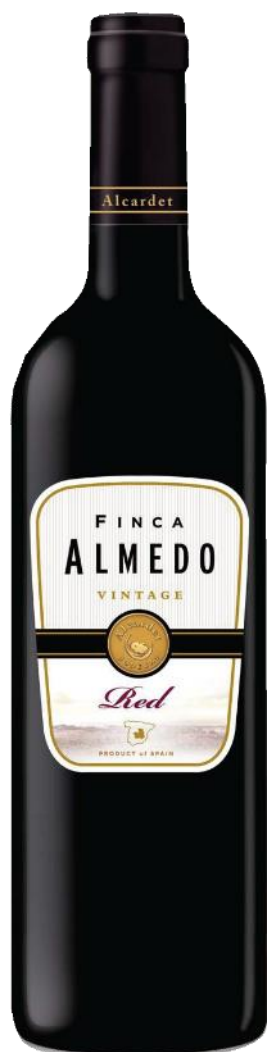


Mô tả	Rượu vang đỏ Cespedes có màu đỏ đậm và những ánh màu hồng ngọc. Rượu có mùi hương đậm đà của quả mọng đen chín và những nốt hương cam thảo. Rượu có hương vị đậm đà, cân bằng hoàn hảo và độ chất tròn trịa nên rất dễ uống.
Tên rượu	Mariano Cespedes.
Loại rượu	Vang đỏ
Độ cồn	13,5%
Nước sản xuất	Tây Ban Nha
Vùng sản xuất	Nằm ở trung tâm của vùng rượu vang quan trọng nhất ở Châu Âu: La Mancha, cụ thể là ở thị trấn nhỏ Villanueva de Alcardete, phía đông của tỉnh Toledo ở miền trung Tây Ban Nha.
Giống nho	Primitivo
Phục vụ ở nhiệt độ	16°C - 18°C
Quy cách đóng chai	750ml
Màu sắc	Màu đỏ ánh hồng ngọc.
Mùi hương	Hương đậm đà của quả mọng đen chín và nốt hương cam thảo
Hương vị khi nếm	Trong vòm miệng, rượu có vị chất mềm mại dễ uống, độ cân bằng hoàn hảo. Hậu vị kéo dài mang mùi hương đặc trưng của trái cây chín mọng.
Thời gian tiêu thụ	Sẵn sàng để thưởng thức.
Thực phẩm kết hợp	Các loại thịt đỏ, phô mai ...

FINCA ALMEDO

V I N T A G E

Red



Mô tả

Được làm từ 100% giống nho Temranillo, rượu vang đỏ Finca Almedo Vintage - Red có màu đỏ tươi sáng ánh tím, hương thơm của dâu tây và phúc bồn tử. Rượu mang lại cảm giác dễ chịu khi uống, cân bằng hài hòa và hậu vị thơm lừng.

Tên rượu

Finca Almedo Vintage

Loại rượu

Vang đỏ

Độ cồn

12,5%

Nước sản xuất

Tây Ban Nha

Vùng sản xuất

Vino De La Tierra De Castilla. Castilla là một khu vực tự trị nằm trong vùng Castilla-La Mancha (phía đông nam thủ đô Madrid - Tây Ban Nha). Vườn nho Castilla được chứng nhận Vini De la Tierra. Đây là cấp độ duy nhất thuộc danh mục "Chỉ dẫn địa lý được bảo vệ" của EU, tương đương với Vins de Pays của Pháp.

Giống nho

100% Temranillo

Phục vụ ở nhiệt độ

16°C - 18°C

Quy cách đóng chai

750ml

Màu sắc

Màu đỏ ánh tím.

Mùi hương

Hương thơm mạnh mẽ và quyến rũ của quả mọng đỏ như dâu tây, phúc bồn tử.

Hương vị khi nếm

Trong vòm miệng, rượu cho cảm giác tươi mới, cân bằng hoàn hảo và rất dễ uống. Hậu vị kéo dài mang mùi hương đặc trưng của quả mọng.

Thời gian tiêu thụ

Sẵn sàng để thưởng thức.

Thực phẩm kết hợp

Thịt nướng, thịt hầm, phô mai trắng mềm...



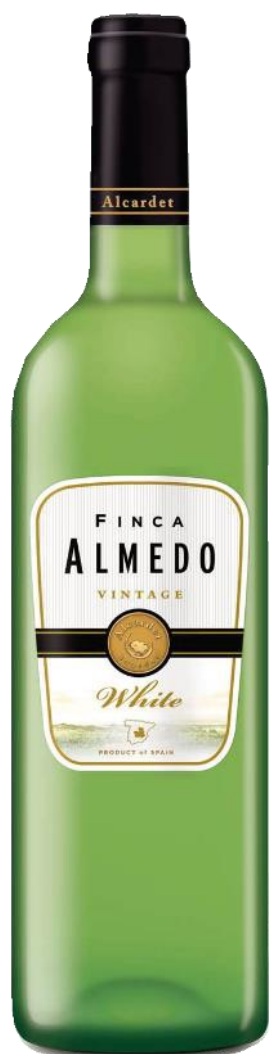
c/ Mayor, 130
45810 VILLANUEVA
DE ALCARDETE
Toledo, España

Tel. +34 925 166 375
Fax. +34 925 166 611
alcardet@alcardet.com
www.alcardet.com

FINCA ALMEDO

V I N T A G E

White



Mô tả



Được làm từ 100% giống nho Airén, rượu vang trắng Finca Almedo Vintage - White có màu vàng rơm ánh xanh lá và hương thơm nổi bật của táo xanh, trái đào. Rượu có vị cao và vị chất tươi mới, đưa lại cảm giác ổn định và kích thích trong vòm miệng.

Tên rượu Finca Almedo Vintage - White

Loại rượu Vang trắng

Độ cồn 12%

Nước sản xuất Tây Ban Nha

Vùng sản xuất Vino De La Tierra De Castilla. Castilla là một khu vực tự trị nằm trong vùng Castilla-La Mancha (phía đông nam thủ đô Madrid - Tây Ban Nha). Vườn nho Castilla được chứng nhận Vini De la Tierra. Đây là cấp độ duy nhất thuộc danh mục "Chỉ dẫn địa lý được bảo vệ" của EU, tương đương với Vins de Pays của Pháp.

Giống nho 100% Airén.

Phục vụ ở nhiệt độ 8°C - 10°C

Quy cách đóng chai 750ml

Màu sắc Màu vàng rơm ánh xanh lá.

Mùi hương Hương thơm nổi bật của táo xanh, trái đào.

Hương vị khi nếm Đây là loại vang trắng có độ chua độc đáo và quyến rũ. Rượu có hương trái cây tươi mới và cân bằng toàn diện. Hậu vị tròn trịa, rõ ràng với độ chua và hương thơm dai dẳng.

Thời gian tiêu thụ Sẵn sàng để thưởng thức.

Thực phẩm kết hợp Cá, sò ốc, các món cơm và salad ...



c/ Mayor, 130
45810 VILLANUEVA
DE ALCARDETE
Toledo, España

Tel. +34 925 166 375
Fax. +34 925 166 611
alcardet@alcardet.com
www.alcardet.com

FINCA ALMEDO

Expresión *Cabernet Sauvignon*



Mô tả	Được làm từ 100% giống nho Cabernet Sauvignon, rượu vang đỏ Finca Almedo Expresión có màu đỏ sậm óng ánh tím, hương trái cây và gia vị. Rượu có cấu trúc hài hòa, độ chất cao nhưng tròn trịa, không làm khó chịu khi uống.
	
Tên rượu	Finca Almedo Expresión - Cabernet Sauvignon.
Loại rượu	Vang đỏ
Độ cồn	13%
Nước sản xuất	Tây Ban Nha
Vùng sản xuất	Vino De La Tierra De Castilla. Castilla là một khu vực tự trị nằm trong vùng Castilla-La Mancha (phía đông nam thủ đô Madrid - Tây Ban Nha). Vườn nho Castilla được chứng nhận Vini De la Tierra. Đây là cấp độ duy nhất thuộc danh mục "Chỉ dẫn địa lý được bảo vệ" của EU, tương đương với Vins de Pays của Pháp.
Giống nho	100% Cabernet Sauvignon
Phục vụ ở nhiệt độ	16°C - 18°C
Quy cách đóng chai	750ml
Màu sắc	Màu đỏ sậm ánh tím.
Mùi hương	Hương thơm của trái cây và gia vị.
Hương vị khi nếm	Trong vòm miệng, có cấu trúc hài hòa, độ chất cao nhưng tròn trịa. Rượu có mùi thơm của trái cây, thêm chút tê cay của gia vị, điển hình là ớt đỏ và atisô với 1 chút vị khoáng chất. Hậu vị đậm đà với hương thơm phức hợp, phong phú của các loại trái cây.
Thời gian tiêu thụ	Sẵn sàng để thưởng thức.
Thực phẩm kết hợp	Thịt đỏ, thịt hầm, ...



c/ Mayor, 130
45810 VILLANUEVA
DE ALCARDETE
Toledo, España

Tel. +34 925 166 375
Fax. +34 925 166 611
alcárcardet@alcárcardet.com
www.alcárcardet.com

FINCA ALMEDO

Expresión *Tempranillo*



Mô tả

Được làm từ 100% giống nho Tempranillo, rượu vang đỏ Finca Almedo Expression có màu đỏ sậm óng ánh tím, hương quả mọng đỏ và gia vị. Rượu có cấu trúc hài hòa, độ chất dai dẳng nhưng tròn trịa đặc trưng của rượu vang được lão hóa lâu.

Tên rượu Finca Almedo Expression - Tempranillo

Loại rượu Vang đỏ

Độ cồn 13%

Nước sản xuất Tây Ban Nha

Vùng sản xuất Vino De La Tierra De Castilla. Castilla là một khu vực tự trị nằm trong vùng Castilla-La Mancha (phía đông nam thủ đô Madrid - Tây Ban Nha). Vườn nho Castilla được chứng nhận Vini De la Tierra. Đây là cấp độ duy nhất thuộc danh mục "Chỉ dẫn địa lý được bảo vệ" của EU, tương đương với Vins de Pays của Pháp.

Giống nho 100% Tempranillo.

Phục vụ ở nhiệt độ 16°C - 18°C

Quy cách đóng chai 750ml

Màu sắc Màu đỏ sậm ánh tím.

Mùi hương Hương thơm quả mọng đỏ (phúc bồn tử, dâu tây và mâm xôi) và nốt hương gia vị.

Hương vị khi nếm Trong vòm miệng, có cấu trúc hài hòa, độ chất kéo dài nhưng tròn trịa nên giảm cảm giác khô miệng khi uống. Hậu vị kéo dài với hương trái cây và gia vị.

Thời gian tiêu thụ Sẵn sàng để thưởng thức.

Thực phẩm kết hợp Món ăn nhiều gia vị, thịt hầm, thịt nướng và thịt quay, ...



c/ Mayor, 130
45810 VILLANUEVA
DE ALCARDETE
Toledo, España

Tel. +34 925 166 375
Fax. +34 925 166 611
alcardet@alcardet.com
www.alcardet.com

FINCA ALMEDO

Expresión

Merlot



Mô tả	Được làm từ 100% giống nho Merlot, rượu vang đỏ Finca Almedo Expression có màu tím đậm đặc, hương quả mọng đỏ và những nốt hương phảng phất của cam thảo, bạc hà. Rượu có hương vị sang trọng và hấp dẫn với hậu vị kéo dài, tannin mềm mịn, hương vị của trái cây đậm màu.
Tên rượu	Finca Almedo Expression - Merlot
Loại rượu	Vang đỏ
Độ cồn	13%
Nước sản xuất	Tây Ban Nha
Vùng sản xuất	Vino De La Tierra De Castilla. Castilla là một khu vực tự trị nằm trong vùng Castilla-La Mancha (phía đông nam thủ đô Madrid - Tây Ban Nha). Vườn nho Castilla được chứng nhận Vini De la Tierra. Đây là cấp độ duy nhất thuộc danh mục "Chỉ dẫn địa lý được bảo vệ" của EU, tương đương với Vins de Pays của Pháp.
Giống nho	100% Merlot.
Phục vụ ở nhiệt độ	16°C - 18°C
Quy cách đóng chai	750ml
Màu sắc	Màu tím sậm.
Mùi hương	Hương thơm quả mọng đỏ và nốt hương phảng phất của cam thảo, bạc hà.
Hương vị khi nếm	Trong vòm miệng, rượu rất tinh tế và sống động với hậu vị kéo dài. Đây là loại rượu vang có phong cách mềm mại, thanh lịch và chín muồi, mang lại cảm giác sang trọng và hấp dẫn.
Thời gian tiêu thụ	Sẵn sàng để thưởng thức.
Thực phẩm kết hợp	Thịt đỏ, thịt hầm, thịt hươu nai, ...



c/ Mayor, 130
45810 VILLANUEVA
DE ALCARDETE
Toledo, España

Tel. +34 925 166 375
Fax. +34 925 166 611
alcardet@alcardet.com
www.alcardet.com

FINCA ALMEDO

Expresión

Sauvignon Blanc



Mô tả	Được làm từ 100% giống nho Sauvignon Blanc, rượu vang trắng Finca Almedo Expression - Sauvignon Blanc có màu vàng thép và ánh xanh lá với mùi hương đậm đà của trái cây nhiệt đới. Khi uống, rượu tạo cảm giác tươi mới, dễ chịu. Cấu trúc cân bằng hài hòa và hương thơm lan tỏa.
Tên rượu	Finca Almedo Expression - Sauvignon Blanc.
Loại rượu	Vang trắng
Độ cồn	12%
Nước sản xuất	Tây Ban Nha
Vùng sản xuất	Vino De La Tierra De Castilla. Castilla là một khu vực tự trị nằm trong vùng Castilla-La Mancha (phía đông nam thủ đô Madrid - Tây Ban Nha). Vườn nho Castilla được chứng nhận Vini De la Tierra. Đây là cấp độ duy nhất thuộc danh mục "Chỉ dẫn địa lý được bảo vệ" của EU, tương đương với Vins de Pays của Pháp.
Giống nho	100% Sauvignon Blanc.
Phục vụ ở nhiệt độ	8°C - 10°C
Quy cách đóng chai	750ml
Màu sắc	Màu vàng kim loại và ánh xanh lá.
Mùi hương	Hương thơm của trái cây nhiệt đới: trái thơm và bưởi.
Hương vị khi nếm	Trong vòm miệng, rượu tạo ra cảm giác nhẹ nhàng phấn khởi và sáng khoái với độ chua hơi gắt cùng vị chất tươi mới, đưa lại cảm giác ổn định và kích thích trong vòm miệng. Hậu vị cân bằng hài hòa với hương thơm lan tỏa.
Thời gian tiêu thụ	Sẵn sàng để thưởng thức.
Thực phẩm kết hợp	Cá, sò ốc, pasta và thịt trắng, ...

FINCA ALMEDO

Expresión

Chardonnay



Mô tả

Được làm từ 100% giống nho Chardonnay, rượu vang trắng Finca Almedo Expression - Chardonnay có màu vàng kim loại và ánh thép với mùi hương chanh. Rượu rất cân bằng và sáng khoái với cấu trúc hấp dẫn khi được lão hóa các hạt nấm men còn sót lại từ quá trình tự phân hủy (Lees).

Tên rượu

Finca Almedo Expression - Chardonnay.

Loại rượu

Vang trắng

Độ cồn

12%

Nước sản xuất

Tây Ban Nha

Vùng sản xuất

Vino De La Tierra De Castilla. Castilla là một khu vực tự trị nằm trong vùng Castilla-La Mancha (phía đông nam thủ đô Madrid - Tây Ban Nha). Vườn nho Castilla được chứng nhận Vini De la Tierra. Đây là cấp độ duy nhất thuộc danh mục "Chỉ dẫn địa lý được bảo vệ" của EU, tương đương với Vins de Pays của Pháp.

Giống nho

100% Chardonnay.

Phục vụ ở nhiệt độ

8°C - 10°C

Quy cách đóng chai

750ml

Màu sắc

Màu vàng kim loại và ánh thép.

Mùi hương

Hương thơm tươi mát của trái chanh.

Hương vị khi nếm

Trong vòm miệng, ta sẽ cảm thấy được sự tinh tế và nhẹ nhàng của hương vị của cam chanh tươi mát, thanh lịch. Hậu vị sôi động, mượt mà và tươi tắn một cách quyến rũ, tròn đầy mà dai dẳng.

Thời gian tiêu thụ

Sẵn sàng để thưởng thức.

Thực phẩm kết hợp

Cá, sò ốc, pasta và các món cơm, ...