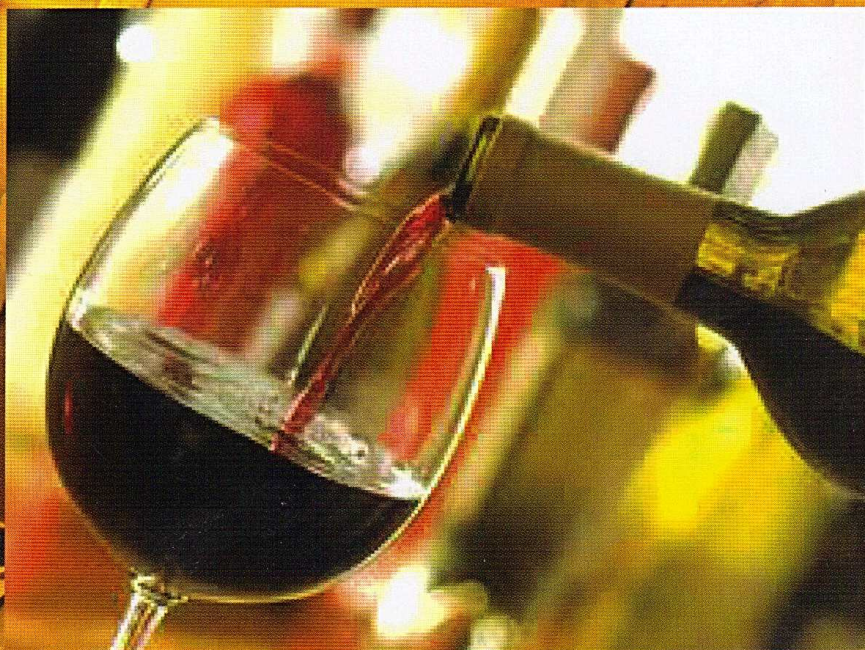




榮仕廊美酒

Vins Gallery Limited

東莞虎門總店





東莞虎門總店

公司簡介

東莞市虎門鎮榮仕廊美酒成立於 2011 年，位于廣東省東莞市虎門鎮。主要售賣世界各國原樽入口的紅、白、香檳、汽泡酒、甜酒及烈酒。

有名聞世界的法國、意大利、西班牙、德國、智利、阿根廷、澳洲等等的名產區生產的葡萄酒，品種齊全。酒類有由入門酒到 Grand Cru 級別。另有各款精品酒，供客人選擇。

我們代理的酒庄都是由種植葡萄，釀制，陳年，灌瓶等工序，一手包辦及經營。庄主亦多為釀酒師。所有美酒都是天然的優質葡萄酒，是庄主及釀酒師們的心血和結晶。

我們衷心期待您的光臨和指導，歡迎參觀交流。愿和你携手介绍好酒于饮家。



Chateau Peneau Cuvee Tradition 2008

奔乐干红葡萄酒 2008

产区：法国优质波尔多 (Cotes de Bordeaux)
级别：法定产区酒(AOC)

Chateau Peneau Cuvee Tradition 2008

酒评：深红色酒体，充满成熟果香。菇类和黑菌的复杂香味。单宁悠长，是一款值得珍藏的佳酿。这款酒是很好的开胃酒，与肉食搭配更佳。(16-18℃)

酒庄 奔乐庄园

面积：22 公顷红葡萄 7 公顷白葡萄

土壤：石灰石和黏土

葡萄品种：梅鹿 60% 赤霞珠 30% 马贝克 10%

酿制：在法国橡木桶内陈年 12 个月。传统的酿制方法，在和暖温度的含氧缸内发酵及控制温度发酵后期提升缸内温度。用果胶分解酶提取和渲色，传统的蛋白方法澄清。

酒庄介绍：庄园位于有名的优质波尔多酒区，在圣艾美浓和索典之间。距波尔多东南部有 25 千米。庄园坐落于山的最顶端。整个庄园有 29 公顷。

酿酒师：Mr Douence



Chateau Peneau Cuvee Tradition 2008

Tasting note: Deep color, very concentrated on the nose with very ripe fruit, mushroom and truffle-flavoured. A great length with tannins to the fore. This wine is perfect to Have an aperitive and for all meats.(16 to 18°C)

Vineyard

Chateau Peneau
22 Hectares red grape 7 Hectares white grape

Area: Limestone and clay

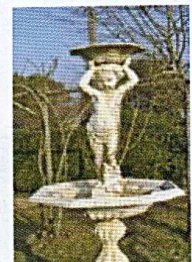
Soil: Merlot 60% Cabernet Sauvignon 30% Malbec 10%

Grape In France oak barrels during 12 months. Traditional methods.

Varieties Temperature are controlled, fermentation warm temperature in epoxy-coated vats. Temperature are rased at the end of the vatting period. Use of pectolytic enzymes for extraction and coloring.

Vinification: Traditional fining, using only egg white.

Mr Douence



Jean-Davy, Michel, Dany et Dimitri

DOUENCE

Chateau Peneau Cuvee Patrimoine Rouge 2008

奔乐传奇干红葡萄酒 2008

产区：法国优质波尔多
(Cotes de
Bordeaux)

Chateau Peneau Cuvee Patrimoine Rouge 2008

酒评：深红色酒体，轻轻闻有成熟水果，菇类和黑菌的复杂富果味。单宁悠长，是值得珍藏的佳酿。

酒庄：奔乐庄园

面积：22 公顷红葡萄 7 公顷白葡萄

土壤：石灰石和黏土

葡萄品种：梅鹿 60% 赤霞珠 30% 马贝克 10%

酿制：传统的酿制方法，在和暖温度的含氧缸内发酵及控制温度。发酵后期提升缸内温度，用果胶分解酶酿制和渲色。用传统的蛋白方法过滤，在法国橡木桶内陈年 12 个月，之后在酒庄装瓶。

酒庄介绍：庄园位于有名的优质波尔多酒区，在圣艾美浓和索典之间。距波尔多东南部有 25 千米。庄园坐落于山的最顶端。整个庄园有 29 公顷。

酿酒师：Mr Douence



Chateau Peneau Cuvee Patrimoine Rouge 2008

Tasting note: Deep color, very concentrated on nose with very ripe fruit, mushroom and truffle-flavoured. A great length with tannins to the fore. A wine of guard exception.

Vineyard
Chateau Peneau
22 Hectares red grape 7 Hectares white grape

Area: Limestone and clay

Soil: Merlot 60% Cabernet Sauvignon 30% Malbec 10%

Grape Varieties: Traditional methods. Temperature are controlled, fermentation at

Vinification: warm
temperature in epoxy-coated vats. Temperature are raised the end of the
vatting period. Use of pectolytic enzymes for extraction and coloring.
Traditional fining, using only egg white. This wine is ageing in French oak for



Chateau Peneau Blanc 2010

奔乐干白葡萄酒 2010

产区: 法国波尔多 (Bordeaux)
级别: 法定产区酒(AOC)

Chateau Peneau Blanc 2010

- 酒评: 充满果香, 有苹果, 成熟杏子, 荔枝及白色水果香的味道。结构活泼, 清新, 吸引且优雅的口感, 余韵悠长。这款酒可作开胃酒与所有海鲜搭配食用。
- 酒庄: 奔乐庄园
- 面积: 22 公顷红葡萄 7 公顷白葡萄
- 土壤: 由卵石形成的小山丘和碱石灰土壤
- 葡萄品种: 白酥维翁 50% 灰酥维翁 50%
- 酿制: 葡萄是在清早收成的, 之后浸酿在不锈钢内。低温控制发酵。这款酒不经橡木桶以保持葡萄的芳香。
- 酒庄介绍: 庄园位于有名的优质波尔多酒区, 在圣艾美浓和索典之间。距波尔多东南部有 25 千米。庄园坐落于山的最顶端。整个庄园有 29 公顷。
- 酿酒师: Mr Douence
- 奖项: 荣获 2011-2012 年葡萄酒指南非橡木桶长相思年制的世界银奖。



Chateau Peneau Blanc 2010



Tasting note: Beautiful smooth nose of apple and stewed apricots, leeches and white-fleshed-fruit. Lovely structure on the palate, full and fresh yet charmingly elegant. Long finish. This wine is perfect to have an aperitive and all seafood. (8 to 10°C)

Vineyard

- Area: **Chateau Peneau**
- Soil: 22 Hectares red grape 7 Hectares white grape
- Grape Varieties: A hillock comprised of pebbly and clay-limestone
- Vinification: Sauvignon Blanc 50% Sauvignon Gris 50%
- The Grapes are harvesting earlier on the morning and macerating in stainless steel tank. The fermentation is controlled in a cold temperature.
- Winemaker: This wine does not pass on barrel so as to preserve the grape's aromas.
- Award:** Mr Douence

Guide Hachette des vins 2011 and 2012
World Silver Medal on no-oaked Sauvignon



Chateau Peneau Cardinal Sparkling

奔乐气泡酒

产区: 法国波尔多 (Bordeaux)

Chateau Peneau Cardinal Sparkling

酒评:	奔乐气泡酒适合在任何时间饮用。在整个用餐中都会持续很好的开胃作用。奔乐汽酒尝起来清新爽口, 闻起来细腻而芳香。
酒庄	奔乐庄园
面积:	22 公顷红葡萄 7 公顷白葡萄
土壤:	由卵石形成的小山丘和碱石灰土壤
葡萄品种:	长相思 60% 赛美容 40%
酿制:	放入热的常规不锈钢桶内, 将酒用糖, 白酒酵母物混合获得气泡, 根据香槟的酿制方法, 奔乐汽酒的酿制新技术也随之发展而来的, 根据酒的融合度酒瓶在 4 到 6 星期之间每天搅拌。
酒庄介绍:	庄园位于有名的优质波尔多酒区, 在圣艾美浓和索典之间。距波尔多东南部有 25 千米。庄园坐落于山的最顶端。整个庄园有 29 公顷。
酿酒师:	Mr Douence



Chateau Peneau Cardinal Sparkling

Tasting note: The Cardinal will swamp you With happiness in any times Perfect for aperitif as Well as throughout the whole meal. The Cardinal has a very Clean taste and nose is fine, delicate and light.

Vineyard

Chateau Peneau

Area:	22 Hectares red grape 7 Hectares white grape
Soil:	A hillock comprised of pebbly and clay-limestone
Grape Varieties	Sauvignon 60% Semillon 40%
Vinification:	It is realized into the thermo-regulated stainless steel tanks. Racking liquor made with sugar, wine and yeast to obtain Bubbles. As Champagne vinification of Cardinal is certainly this one that evolves the least disregarding new technologies. Bottles are shacked Every day during 4 to 6 weeks depending of blending.
Winemaker:	



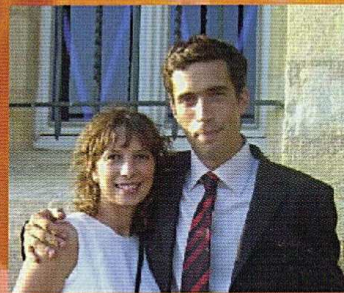
法國奔乐庄园



Douence 家族

庄主名称: Douence 家族
产区: 法国波尔多 (Bordeaux)
级别: 一级庄园
面积: 红葡萄 22 公顷
 白葡萄 7 公顷
年产: 15 万瓶

法國奔乐庄园位于有名的优质波尔多酒区, 在圣艾美浓和索典之间。距波尔多东南部有 25 千米。庄园坐落于山的最顶端。整个庄园有 29 公顷。



Emilie and Dimitri DOUENCE

我们对的酿酒热情已延续四代, 我们的酒是高品质, 与各位的葡萄酒爱好者提供品酒的乐趣。

酿酒师 - Michel Douence

