

《阿赛特品酒指南》特别推荐

古芒干红葡萄酒

法国普拉马尼葡萄酒庄



土壤：	软泥和少石块的碳酸岩
产区：	地处著名密涅瓦产区东部
气候：	特别干燥的地中海式气候
葡萄品种：	20%歌海娜 80%西拉
葡萄年龄：	8-20年
葡萄采摘：	手工与机械采摘
葡萄酒酿造：	每种葡萄单独去梗传统酿造 在6种法国橡木桶里醇化12个月 其中70%的酒体在新橡木桶里醇化
酒精度：	14.5%vol
最佳品尝时间：	8-10年
包装：	酒庄自主灌装，勃艮第型酒瓶，木箱6瓶横放

评论

强劲高雅、细腻悠长
普拉马尼葡萄酒庄顶级葡萄酒

法国普拉马尼葡萄酒庄位于法国南部朗格多克地区，距地区第二大城市贝济耶市西北约45公里。地处著名密涅瓦产区。葡萄种植面积26公顷。土壤由软泥和粘土组成。地形、气候独特。适合西拉、歌海娜、佳丽酿、慕尔维德、维奥涅尔等优良葡萄品种的生长。其酿制的葡萄酒新奇可人，厚重热烈，受到葡萄酒爱好者和法国权威品酒指南的好评。体现普拉马尼葡萄酒庄水平的贡德嘉干红葡萄酒多次在巴黎全国农业大奖赛上获奖。

DOMAINE LA PRADE MARI

Secret de Fontenille

2004

MINERVOIS
APPELLATION MINERVOIS CONTRÔLÉE

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE PAR E.A.R.L. DOMAINE LA PRADE MARI
PROPRIÉTAIRE-RÉCOLTANT A.F. 34210 AIGNE - PRODUIT DE FRANCE

CONTENU DES SÈPAGES

13,5% vol.

Eric Mari
www.laprademari.com

75 cl



莎芳干红葡萄酒

法国普拉马尼葡萄酒庄

土壤：	软泥和少石块的碳酸岩
产区：	地处著名密涅瓦产区东部
气候：	特别干燥的地中海式气候
葡萄品种：	40% 歌海娜 20% 西拉 40% 佳丽酿
葡萄年龄：	8-20年
葡萄采摘：	手工与机械采摘
葡萄酒酿造：	每种葡萄单独去梗传统酿造
酒精度：	13.5%vol
最佳品尝时间：	2-5年
包装：	酒庄自主灌装，波尔多型酒瓶，纸箱6瓶横放

评论

果香层次丰富、口感圆润
16-17摄氏度饮用最佳。

法国普拉马尼葡萄酒庄位于法国南部朗格多克地区，距地区第二大城市贝济耶市西北约45公里。地处著名密涅瓦产区。葡萄种植面积26公顷。土壤由软泥和粘土组成。地形、气候独特。适合西拉、歌海娜、佳丽酿、慕尔维德、维奥涅尔等优良葡萄品种的生长。其酿制的葡萄酒新奇可人，厚重热烈，受到葡萄酒爱好者和法国权威品酒指南的好评。体现普拉马尼葡萄酒庄水平的贡德嘉干红葡萄酒多次在巴黎全国农业大奖赛上获奖。

E.A.R.L. Domaine La Prade Mari

Siège social: La Prade F-34210 Aigne E.A.R.L. au capital de 32140€

Tel:04.68.43.69.63. fax: 04.68.91.22.45. Port: 06.87.33.58.13

N° siret:43754121200019 N° TVA FR54437541212

E.mail : domainelaprademari@wanadoo.fr site: www.laprademari.com



DOMAINE LA PRADE MARI

Conte des Garrigues

2004

MINERVOIS
APPELLATION MINERVOIS CONTRÔLÉE

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE PAR E.A.R.L. DOMAINE LA PRADE MARI
PROPRIÉTAIRE-RÉCOLTANT A F. 34210 AIGNE - PRODUIT DE FRANCE

Eric Mari

www.laprademari.com

CONTIENT DES SULFITES

15% vol.

75 cl



《阿赛特品酒指南》特别推荐 巴黎全国农业葡萄酒大奖赛金奖 贡德嘉干红葡萄酒 法国普拉马尼葡萄酒庄

土壤：	软泥和少石块的碳酸岩
产区：	地处著名密涅瓦产区东部
气候：	特别干燥的地中海式气候
葡萄品种：	50%歌海娜 50%西拉
葡萄年龄：	8-20年
葡萄采摘：	手工与机械采摘
葡萄酒酿造：	每种葡萄单独去梗传统酿造 在法国橡木桶里醇化12个月
酒精度：	14.5%vol
最佳品尝时间：	8-10年
包装：	酒庄自主灌装，勃艮第型酒瓶，纸箱6瓶横放

评论

果香花香强劲、口感细腻精致
16-17摄氏度饮用最佳。

法国普拉马尼葡萄酒庄位于法国南部朗格多克地区，距地区第二大城市贝济耶市西北约45公里。地处著名密涅瓦产区。葡萄种植面积26公顷。土壤由软泥和粘土组成。地形、气候独特。适合西拉、歌海娜、佳丽酿、慕尔维德、维奥涅尔等优良葡萄品种的生长。其酿制的葡萄酒新奇可人，厚重热烈，受到葡萄酒爱好者和法国权威品酒指南的好评。体现普拉马尼葡萄酒庄水平的贡德嘉干红葡萄酒多次在巴黎全国农业大奖赛上获奖。

E.A.R.L. Domaine La Prade Mari

Siège social: La Prade F-34210 Aigne E.A.R.L. au capital de 32140€

Tel:04.68.43.69.63. fax: 04.68.91.22.45. Port: 06.87.33.58.13

N° siret:43754121200019 N° TVA FR54437541212

E.mail : domainelaprademari@wanadoo.fr site: www.laprademari.com

Vin de pays de l'Hérault

埃罗地区干红

法国普拉马尼葡萄酒庄

土壤：	软泥和少石块的碳酸岩
产区：	地处著名密涅瓦产区东部
气候：	特别干燥的地中海式气候
葡萄品种：	佳丽酿 神索
葡萄年龄：	40年
葡萄采摘：	机械采摘
葡萄酒酿造：	去梗传统酿造方式
酒精度：	12.5%vol
最佳品尝时间：	2年
包装：	酒庄自主灌装，波尔多型酒瓶，纸箱立式6瓶装

评论

果香，酸度平衡

法国普拉马尼葡萄酒庄位于法国南部朗格多克地区，距地区第二大城市贝济耶市西北约45公里。地处著名密涅瓦产区。葡萄种植面积26公顷。土壤由软泥和粘土组成。地形、气候独特。适合西拉、歌海娜、佳丽酿、慕尔维德、维奥涅尔等优良葡萄品种的生长。其酿制的葡萄酒新奇可人，厚重热烈，受到葡萄酒爱好者和法国权威品酒指南的好评。体现普拉马尼葡萄酒庄水平的贡德嘉干红葡萄酒多次在巴黎全国农业大奖赛上获奖。

E.A.R.L. Domaine La Prade Mari

Siège social: La Prade F-34210 Aigne E.A.R.L. au capital de 32140€

Tel:04.68.43.69.63. fax: 04.68.91.22.45. Port: 06.87.33.58.13

N° siret:43754121200019 N° TVA FR54437541212

E.mail : domainelaprademari@wanadoo.fr site: www.laprademari.com



Vin de pays de l'Hérault 2008

埃罗地区干红葡萄酒

法国普拉马尼葡萄酒庄

土壤：	软泥和少石块的碳酸岩
产区：	地处著名密涅瓦产区东部
气候：	特别干燥的地中海式气候
葡萄品种：	100% 佳丽酿
葡萄年龄：	40年
葡萄采摘：	手工与机械采摘
葡萄酒酿造：	去梗传统酿造方式
酒精度：	12.5%vol
最佳品尝时间：	2年
包装：	酒庄自主灌装，波尔多型酒瓶，纸箱立式6瓶装

评论

清新，果香，酸度平衡

法国普拉马尼葡萄酒庄位于法国南部朗格多克地区，距地区第二大城市贝济耶市西北约45公里。地处著名密涅瓦产区。葡萄种植面积26公顷。土壤由软泥和粘土组成。地形、气候独特。适合西拉、歌海娜、佳丽酿、慕尔维德、维奥涅尔等优良葡萄品种的生长。其酿制的葡萄酒新奇可人，厚重热烈，受到葡萄酒爱好者和法国权威品酒指南的好评。体现普拉马尼葡萄酒庄水平的贡德嘉干红葡萄酒多次在巴黎全国农业大奖赛上获奖。