

醉美時光

握著杯腳，看酒色；輕搖，散發獨特酒香與韻味；觸口的那一瞬間，用心細味，令人迷醉。

美酒，往往是情感最佳的催化劑，在暖黃燈光下相依偎，共享私密悠然的微醺時光。

浪漫夜，適量酒精起了微妙作用，感情在不知不覺間加溫。



來自葡萄牙的聖羅倫山酒莊，莊主是瑞士著名鐘表品牌 Roger Dubuis 的創始人。此酒以 Pinot Noir 葡萄精釀，呈華麗的淡桃紅色，香氣優雅且複雜，散發覆盆子、乾燥花及礦物氣息。另具風土獨特風格，能陳放長達 10 年。

- 1 Principal Rosé Tête de Cuvée 2009
港幣 448 元 (MBL Wine Group : 2757 9938)
- 2 Garrus Chateau d'Esclans Domaines Sacha Lichine, Cotes de Provence, Rosé, 2012
售價待定 (2923 8777)
- 3 Mouton Baronne Philippe 1986, Pauillac
港幣 1,090 元 (wine etc : 3752 2009)
- 4 Colinas de sao Lourenco Espumante Brut Rose 2009
港幣 378 元 (MBL Wine Group)
- 5 Volnay 1er Cru, Clos des Santenots, 2009, Domaine Jacques PRIEUR
港幣 995 元 (建議零售價)
(Sopexa : 2866 7163)
- 6 Calon Segur 2000, St. Estephe
港幣 1,150 元 (wine etc)
- 7 Mes Bastides Escarelle SAS, Coteaux Varois en Provence, Rosé, 2013
售價待定 (2923 8777)
- 8 Pascal Lachaux Chambolle Musigny 1er cru les Amoureuses 2007
港幣 1,690 元 (wine etc)



採用 Grenache 及 Rolle 葡萄釀製，玫瑰花瓣酒色，帶明顯木、椰子、乾果及香蕉香氣。



由 Philippe de Rothschild 男爵以愛妻 Pauline de Rothschild 命名，此酒名維持至 1988 年。酒質醇厚帶勁，帶陣陣煙草及皮革香氣，結構良好且可陳年 5 年以上。



同樣是聖羅倫山酒莊的出品，以 Pinot Noir 及 Pinot Meunier 葡萄釀製。此酒擁有三文魚般的橙粉紅色澤，氣泡細緻，帶出野生草莓、柑橘、柚子、杏仁等氣息。收結悠長清新，適合配搭海鮮、貝殼類以至潮州鹵水食品或燻鴨。



酒色呈深紅色，帶黑色漿果、鮮花、煙草、皮革及香料的複雜酒香，單寧緊密結實，帶有像果汁及果肉的獨特口感。



酒標以心型標誌聞名，甜絲絲的果香，加上微淡的煙燻甘草泥香，紮實的單寧結構，展現現代風格的餘韻，令人心醉神迷。



Les amoureuses 意指「情人」，最適合送給另一半，甜蜜滿滿。此酒混合山莓、玫瑰和香料的芳香，入口柔滑細緻。



以 Grenache、Mourvèdre 及 Syrah 葡萄釀製，燦光粉紅色澤，帶山楂花香氣，酒體圓潤豐厚，口味優雅。