

2016
宣传资料

露喜龙葡萄酒

露喜龙葡萄酒行业协会

19 AVENUE DE GRANDE-BRETAGNE
BP 649 - 66 000 佩皮尼昂 CEDEX
电话.: +33(0)4 68 51 21 22
传真: + 33(0)4 68 34 88 88
vinsduroussillon.com



摘要

葡萄园 P.3-4

露喜龙的风土 P.5

葡萄品种 P.6-8

干型葡萄酒的酿造和醇熟 P.6

天然甜型葡萄酒的酿造和醇熟 P.7-8

AOP 和 IGP 干型葡萄酒的佐餐菜肴 P.9

天然甜型葡萄酒的佐餐菜肴 P.10

历史回顾 P.11

技术文档





葡萄园

东比利牛斯省是法国第九大葡萄酒生产地区，占法国总产量的 2%。

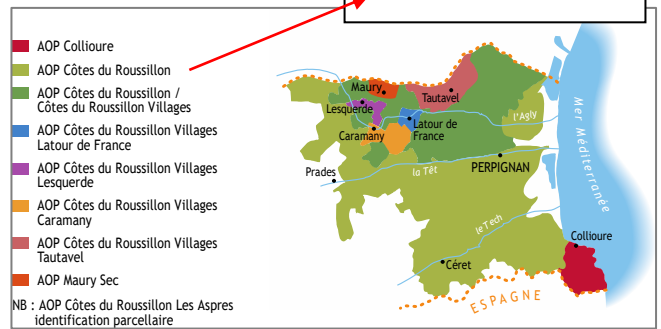
露喜龙产区出产干型静态葡萄酒以及天然甜型葡萄酒（后者占全法总产量的 80%）。

露喜龙产区拥有 14 个 AOP 级别产区和 3 个 IGP 级别产区，种植 23 种不同的葡萄品种，能够提供丰富的葡萄酒选择，每一款葡萄酒都有其独特的风格。

AOP 科利乌尔
 AOP 露喜龙山丘
 AOP 露喜龙山丘/露喜龙山丘村庄
 AOP 露喜龙山丘法兰西拉图尔村庄
 AOP 露喜龙山丘雷奥斯拜
 AOP 露喜龙山丘卡拉马尼村庄
 AOP 露喜龙山丘多塔维勒村庄
 AOP 莫利干型
 注：AOP 露喜龙山丘雷奥斯拜分地块认证

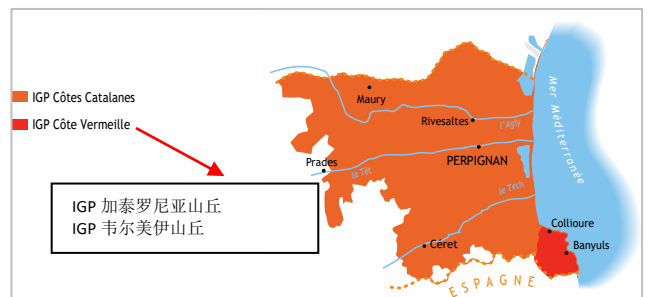
9 个 AOP 级别干型葡萄酒产区

- 科利乌尔（白葡萄酒，桃红葡萄酒，红葡萄酒）
- 露喜龙山丘（白葡萄酒，桃红葡萄酒，红葡萄酒）
- 露喜龙山丘雷奥斯拜（红葡萄酒）
- 露喜龙山丘村庄（红葡萄酒）
- 露喜龙山丘卡拉马尼村庄（红葡萄酒）
- 露喜龙山丘法兰西拉图尔村庄（红葡萄酒）
- 露喜龙山丘雷克德村庄（红葡萄酒）
- 露喜龙山丘多塔维勒村庄（红葡萄酒）
- 莫利干型（红葡萄酒）



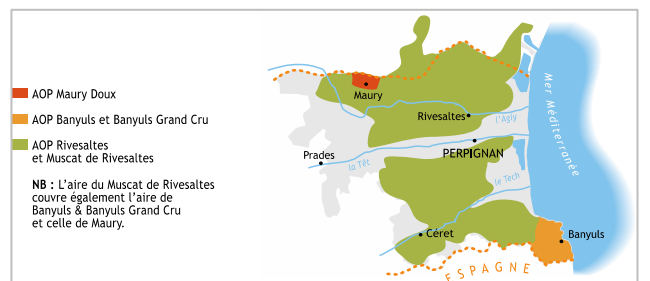
3 个 IGP 级别干型葡萄酒产区

- 加泰罗尼亚山丘（白葡萄酒，桃红葡萄酒，红葡萄酒和陈年葡萄酒）
- 韦尔美伊山丘（白葡萄酒，桃红葡萄酒，红葡萄酒和陈年葡萄酒）
- 奥克餐酒（白葡萄酒，桃红葡萄酒，红葡萄酒）



5 个 AOP 级别天然甜型葡萄酒产区

- 里韦萨特(琥珀, 石榴红, 瓦红, 桃红, 陈年葡萄酒)
- 莫利(白, 琥珀, 石榴红, 瓦红, 陈年葡萄酒)
- 巴纽尔斯(白, 桃红, 琥珀, 瓦红, 陈年葡萄酒)
- 巴纽尔斯列级(瓦红)
- 里韦萨特麝香(白)



AOP 莫利甜型
 AOP 巴纽尔斯和巴纽尔斯列级
 AOP 里韦萨特和里韦萨特麝香
 注：里韦萨特麝香葡萄酒产区包含巴纽尔斯和巴纽尔斯列级以及莫利地区





葡萄园

地理位置

位于法国南部，东比利牛斯东部，犹如一个面向地中海开放的露天剧场，由 3 座山脉环绕：

- 北部为科比埃山
- 西部为比利牛斯山和卡尼古峰
- 南部为阿尔贝尔山脉

三条河流自北向南穿越该地区：阿格里河，泰河以及乐泰克河。



2015 年，露喜龙产区的葡萄种植面积约为 22 000 公顷。

- 8570 公顷为 AOP 级别干型葡萄酒产区
- 6011 公顷为 IGP 级别干型葡萄酒产区
- 6970 公顷为天然甜型葡萄酒产区
- 570 公顷为日常餐酒和其它（果汁，葡萄，起泡酒...）

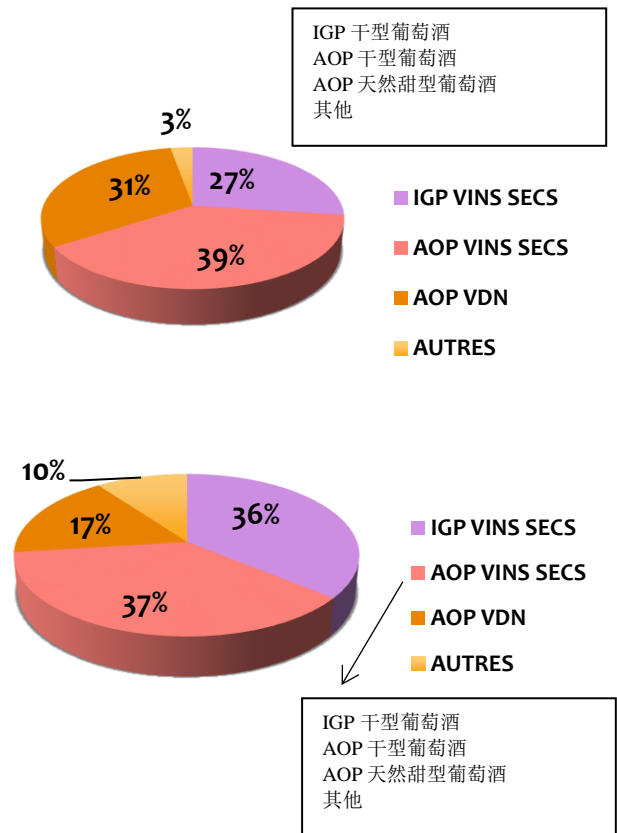
2015 年总产量上升至 850 622 百升。

- 316150 百升为 AOP 级别干型葡萄酒
- 302712 百升为 IGP 级别干型葡萄酒
- 145960 百升为天然甜型葡萄酒
- 55960 百升为日常餐酒和其它（果汁，葡萄，起泡酒...）

葡萄园结构

东比利牛斯省拥有：

- 约 2200 多户以家庭为单位的葡萄种植者，其中包括：
 - 30 多个大型合作社，产量占露喜龙地区总产量的 75 %
 - 约 370 个独立酒庄
- 20 多个注册葡萄酒贸易商。
 - 平均葡萄种植面积为 10 公顷。





产区风土

理想的气候条件

夏季炎热，秋季和冬季温和。

全年平均日照时间达 2 530 小时(约 316 天/年)。

全年降水量为 500 到 600 毫米(少于 100 天!)，秋季降水较多且多为暴风雨形式，降下后快速流失。

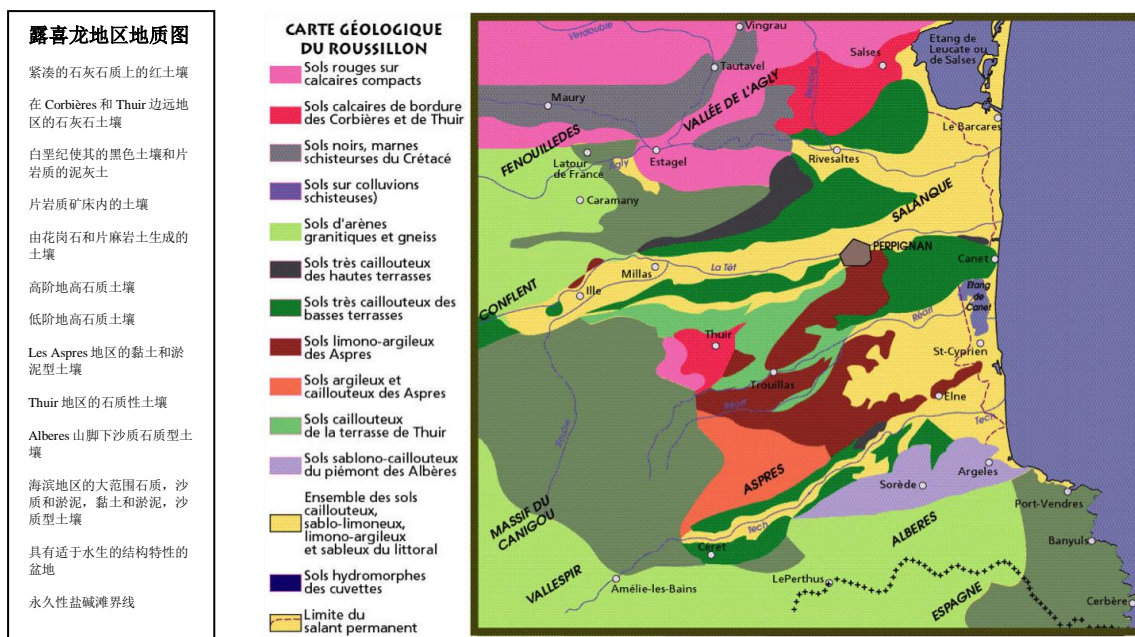
葡萄园经受 7 种季风的考验，每 3 天中都会有 1 天刮风，其中最有名的是 Tramontane 和 Marinade 季风...

多样性土壤

露喜龙地区就像一个露天剧场，周围由难以跨越的高山环绕，同时也将它与邻省隔开。

从地质学角度讲，露喜龙地区曾经历第三纪至第四纪时期剧烈的地质变动。比利牛斯山脉隆起后，东比利牛斯地区的南部和北部地区演变差异甚大。

这些频繁的地质变化带来的直接后果是形成了多种多样的土壤和下土层，赋予了该地区差异明显的风土，这在世界上是独一无二的。





露喜龙产区为种植丰富葡萄品种提供了最有利的条件，这里是世界上老葡萄藤最多的地区之一。

葡萄品种

露喜龙 AOP 级别葡萄酒所需的葡萄品种

白和灰葡萄品种

白歌海娜：赋予葡萄酒丰富，厚重，肥硕的口感，留香持久。带有茴香和花香气味，用于酿造干型葡萄酒和天然甜型葡萄酒。

马卡贝奥：最佳成熟度时采摘，葡萄酒口感柔软，圆润，细腻，散发白色水果和黄色水果以及白色花的芬芳。用于酿造干型葡萄酒和天然甜型葡萄酒。

露喜龙马勒瓦西或托巴：该葡萄品种在露喜龙产区越来越少，用于酿造干型葡萄酒或天然甜型葡萄酒，堪称顶级葡萄酒的代名词。所酿造的葡萄酒口感强劲而清爽，酸度带有白色水果，黄色水果，白花以及柑橘的香气。

小粒麝香：该葡萄品种自古希腊时代就种植于露喜龙地区。香气新鲜而复杂，混合柑橘清香，热带水果香以及细腻的麝香，口感强烈丰富，肥厚凝练。用于酿造干型葡萄酒和天然甜型葡萄酒。

亚历山大麝香：硕大果实，坚硬清脆，香气浓郁。它是小粒麝香葡萄的完美补充，带来细腻强烈的口感。花香，薄荷以及白色水果和黄色水果香气。用于酿造干型葡萄酒和天然甜型葡萄酒。

玛珊：通常与珊瑚葡萄品种混合酿造干白葡萄酒，口味丰富，带有饱满的香气，浓郁而高雅。

珊瑚：因其独一无二的香气（花香中混合着山楂和杏子的味道）而备受亲睐，与传统的歌海娜和马卡贝奥葡萄混合酿制白葡萄酒。

维蒙蒂诺或侯尔：因其清爽和强烈的特质而由露喜龙葡萄园引进种植。这种成熟期较晚的葡萄品种所酿造的干白葡萄酒优雅而芬芳，特殊的柑橘、菠萝和香料的味。

灰歌海娜：用于酿造干白葡萄酒，桃红葡萄酒或者天然甜型葡萄酒。口感强烈，圆润高雅，果味浓郁，带有柑橘、茴香及丰富的矿物质气息。





葡萄品种

红葡萄品种

黑佳丽酿：露喜龙产区种植有很多老藤佳丽酿，虽生长于贫瘠的土壤上，但其所酿造葡萄酒质量上乘，品质卓越。口感强烈，层次分明，带有红色水果、香料和灌木丛的香气。通常用于酿造干型葡萄酒。

黑歌海娜：这种葡萄口感鲜美，圆润细腻，富有带果核的红色水果（樱桃和李子...）的优雅香气。经常用于干型葡萄酒的混酿，同是也是最多用于酿造天然甜型葡萄酒的红葡萄品种。

利波：露喜龙产区的传统葡萄品种，目前相对种植量较少，特点与歌海娜非常相似（口感丰富圆润、果味浓郁），结果率高，颜色深且富有结构。仅用于酿造干型葡萄酒。

慕合怀特：典型的地中海地区的葡萄品种，酿制的干性葡萄酒色泽鲜亮和层次分明。单宁饱满，带有丰富的黑色水果和灌木丛香气。非常适合酿造有陈年潜力的葡萄酒。

西拉：香起芬芳浓郁，最初用于酿造香气细腻喜人的干型桃红葡萄酒或口感丰富浓郁的红葡萄酒，随时间推移其香气逐渐由红色水果、甘草以及紫罗兰转变成黑松露和皮革。

神索：在露喜龙地区种植较少，通常用于酿造干型桃红葡萄酒或清淡的红葡萄酒，口感新鲜、微酸的红色小水果香气。

IGP 级别葡萄酒所需的葡萄品种

露喜龙产区拥有 23 种常用葡萄品种用于酿造 IGP 级别葡萄酒：

除了露喜龙地区的 AOP 级别葡萄品种，我们还能找到由以下葡萄品种酿造的葡萄酒：

- 红葡萄品种：美乐，赤霞珠，品丽珠，马瑟兰，奇南圣
- 白葡萄品种：霞多丽，维欧尼，长相思。





酿造和醇熟

干型葡萄酒

为酿造出优质的白、桃红和红葡萄酒，当地酿酒师们将众多新科技融合到他们传统的酿造工艺中。今时今日，对酿造过程及陈酿过程的温度控制已经无处不在。

白葡萄酒

白葡萄酒是通过对葡萄进行几个小时低温浸渍或直接压榨的方式酿造。通常会在酒桶内发酵。

桃红葡萄酒

桃红葡萄酒是将葡萄浸渍几个小时后或直接压榨后通过放血法酿造。

红葡萄酒

根据不同的酿造工艺，尊重风土环境的特性，酿造口感，香气和质地一流的红葡萄酒。经典的酿造工艺是在葡萄去梗后进行传统浸渍，浸渍时间的长短可根据我们想要得到的葡萄酒的丰富度和集中度来决定。

对整串葡萄进行二氧化碳浸渍这一酿造工艺尤其适合佳丽酿葡萄品种，因为葡萄酒口感将会更加柔和，伴随丝滑的丹宁和新鲜水果的香气。

偶尔采用葡萄酒加热酿造工艺或者预先冷发酵酿造工艺。


红葡萄酒的平均陈酿时间为两年。

通常情况下，葡萄酒在装满的酒桶内完全醇熟后才进行灌瓶。而在酿造一些口感更强烈的葡萄酒时，木桶、大酒桶、或半装的酒桶被更多地应用。

陈年葡萄酒

带有 Rancio 标示的 IGP 加泰罗尼亚山丘或韦尔美伊山丘的白，桃红和红葡萄酒必须使用以下葡萄品种酿制：白和黑佳丽酿，黑神索，白、灰和黑歌海娜，白马卡贝奥，托巴，慕合怀特，亚历山大麝香和小粒麝香葡萄。

这些酒均为干型葡萄酒，因为其所有糖分都已经转化为酒精，之所以称之为 rancio，是因为这些葡萄酒要在有氧的情况下经过多年的醇熟（至少五年），从而获得特别的口感和风味。无论酒体开始是白色或红色，随着时间的推移都会逐步变为深琥珀色，有时候甚至变为深褐色并带有特别的暗绿色反光。这种酒被广泛使用于加泰罗尼亚美食烹饪中。



酿造和醇熟

天然甜型葡萄酒

用于天然甜型葡萄酒的不同葡萄品种（歌海娜，马卡贝奥，露喜龙马勒瓦西和麝香葡萄）可酿造：

- 白葡萄酒或少数桃红葡萄酒，压榨葡萄后在液体状态下对葡萄汁进行酒精发酵。
- 红葡萄酒，在压榨前对黑歌海娜（有时会加入少量佳丽酿）进行长或短时间的浸泡而酿造。

十三世纪马略卡国王的主治医生 Arnau de Vilanova 发明了中断发酵法。

酿造天然甜型葡萄酒，首先需要确保酒精浓度达到至少 14.5%，随后使用中断发酵法。

中断发酵法是在发酵的葡萄汁中加入比例为 5%到 10%的纯的、中性的浓度达 96%的酿酒专用酒精，该方法可以终止酵母的发酵作用，阻止其将所有糖分转化为酒精。从而保证天然甜型葡萄酒保留了一部分来自葡萄本身的糖分。

在液体阶段中断发酵

为酿造天然甜型白葡萄酒，桃红葡萄酒或浅红葡萄酒，需要在直接压榨葡萄后或带皮浸泡后或短时间连皮浸泡压榨后形成的葡萄汁进行中断发酵。

对葡萄榨渣（或葡萄果实）中断发酵

为酿造口感更加浓烈，色泽、香味及酒体更加丰富的甜型葡萄酒，酿酒师在葡萄浸渍后对榨渣中断发酵。中断发酵在榨渣顶部介入，利用酒精的萃取能力，时间最少为 15 天，多者可达到 3 周。

天然甜型葡萄酒的醇熟：除了里韦萨特麝香甜白以及部分天然甜白、桃红和红葡萄酒（Rimage，石榴红）需要尽早装瓶尽早饮用，天然甜型琥珀或者瓦红葡萄酒则需要在与空气接触的情况下醇熟，通常放置于木桶或酿酒桶内储存 36 个月到 20 年不等。

这些氧化的天然甜型葡萄酒有时会加上« Hors d'Age »标识（无年份特酿，至少 5 年醇熟）或者«Rancio»标识（带有特殊干果风味的 rancio 是在某些特殊条件下醇熟至少五年而成）。

有些情况下，将葡萄酒置于室外的半酒桶或者玻璃瓶内可以加速“醇熟”过程，时间通常不超过一年，随后将其装进大酒桶或木桶中置于室内使其口感慢慢变得更加细腻。

无论是年轻的或经过醇熟的天然甜型葡萄酒，口感都非常丰富，稳定且独特。



葡萄酒佐餐搭配

AOP 和 IGP 级别干型葡萄酒的佐餐搭配建议

适饮温度	12°C	8 到 12°C	8 到 12°C	13 到 15°C	
	IGP Rancio 干型	IGP, 露喜龙山丘 & 科利尤尔白葡萄酒	IGP, 露喜龙山丘 & 科利尤尔桃红葡萄酒	IGP & 露喜龙山丘红葡萄酒	露喜龙山丘村庄, 莫利干型 & 科利尤尔红葡萄酒
鱼汤	***	***	***		
混合沙拉		**	***	**	
冷盘肉类	***		**	***	**
贝壳类	**	***	**		
甲壳类	**	橡木味葡萄酒	**		
带汁鱼类	**	***	***	葡萄酒汁	葡萄酒汁
白肉	**	橡木味葡萄酒	**	***	**
红肉				***	***
烤野味				橡木味葡萄酒	***
带汁野味				***	***
新鲜羊奶酪		***	**		
干型羊奶酪	***	橡木味葡萄酒			
牛奶奶酪	**			***	***

您可以在新的官网查询更多与露喜龙山丘及露喜龙山丘村庄葡萄酒搭配的菜肴推荐
www.cotesduroussillon-et-villages.com





葡萄酒佐餐搭配

AOP 天然甜型葡萄酒的佐餐搭配建议

注释: 已打开的“氧化”天然甜型葡萄酒依然可保存数周。

适饮温度	12-13°C		13-15°C		8-12°C	
	年轻天然甜红 例如石榴红和 Rimage	里韦萨尔特瓦 红甜酒	里韦萨尔特琥 珀甜酒	莫利 巴纽尔斯 巴纽尔斯列级 (氧化)	里韦萨尔特麝 香, 巴纽尔斯和 莫利白葡萄酒	里韦萨尔特, 巴 纽尔斯桃红葡 萄酒
杏仁, 榛子, 花生米		***	***	***	**	**
混合干果	*	**	**	**	***	***
李子或者肥厚椰枣	***	***		**		
西班牙 Tapas 小吃	**	**	**	**	***	***
甜瓜	***	**	**	**	**	***
鹅肝	**	**	***	***	**	
白肉			香料	香料		
烤野味	**	*	**	**		
带汁野味	***					
酸甜菜系	***	***	***	***	***	***
亚洲菜系		**	***	**	***	
羊奶酪		**	***	***		
蓝莓干酪	***	***	***	***	***	
新鲜水果, 水果派	红色水果	李子干	干果	李子干	白色&黄色水果	红色小水果
蛋糕	**	**	***	**	水果慕斯	水果慕斯
焦糖布丁			***		**	**
冰淇淋, 果汁冰糕	红色水果	**	***	**	白色&黄色水果	红色水果





历史回顾

AOP 和 IGP 级别干型葡萄酒

1971

AOP 科利乌尔红葡萄酒

1977

AOP 露喜龙山丘村庄葡萄酒

AOP 露喜龙山丘卡拉马尼村庄葡萄酒

AOP 露喜龙山丘法兰西拉图尔村庄葡萄酒

AOP 露西龙山丘葡萄酒

1991

AOP 科利乌尔桃红葡萄酒

1996

AOP 露喜龙山丘雷克德村庄葡萄酒

1997

AOP 露喜龙山丘多塔维勒村庄葡萄酒

2003

AOP 科利乌尔白葡萄酒

AOP 露喜龙山丘雷奥斯拜村庄葡萄酒

2011

AOP 莫利干型葡萄酒

IGP 加泰罗尼亚山丘葡萄酒

IGP 维尔梅伊山丘葡萄酒

AOP 级别甜型葡萄酒

1936

AOP 里韦萨特-巴纽尔斯-莫利

1956

AOP 里韦萨特麝香葡萄酒

1962

AOP 巴纽尔斯列级葡萄酒

1997

AOP 里韦萨特瓦红和琥珀葡萄酒

2002

AOP 里韦萨特石榴红葡萄酒

2011

AOP 里韦萨特桃红葡萄酒

AOP 莫利甜型葡萄酒系列：琥珀，瓦红，石榴红和白葡萄酒





AOP 露喜龙山丘葡萄酒

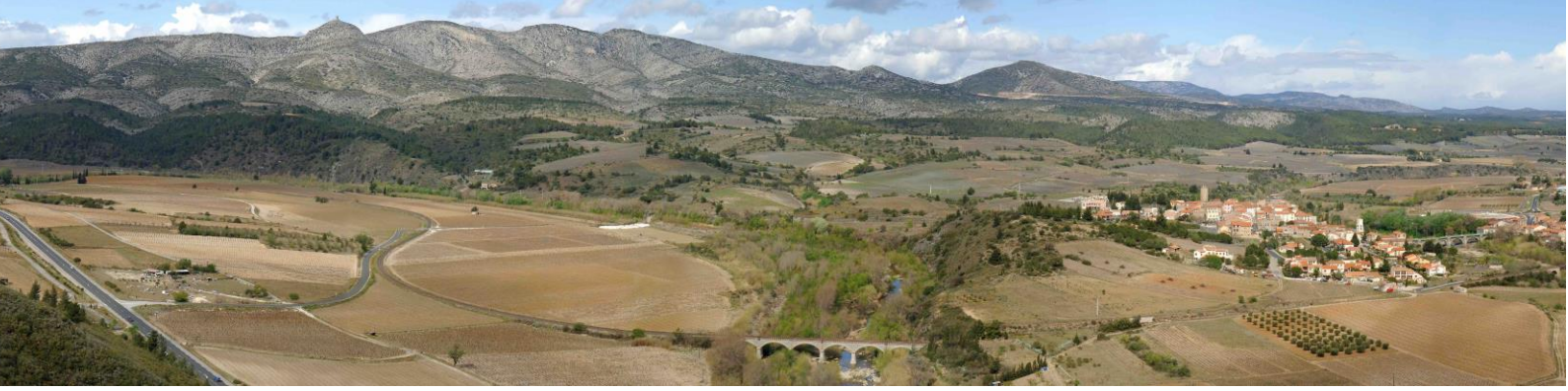
葡萄酒类型	静态葡萄酒
地理条件	东比利牛斯省的 118 个市镇，东部面向地中海，南面为阿里贝尔山脉和西班牙，西面为卡尼古山峰，北面为科比埃山。该区域有阿格里河，泰河以及乐泰克河三条河流流经，形成了梯田和山坡地形。
风土	中部为花岗岩和片麻岩，西北部伏弩耶德山地棕色和黑色页岩。科比埃山麓为石灰石和红色石灰石-粘土，雷奥斯拜地区为砂质粘土磨砾层，阿里贝尔山脉的山坡为片麻岩和硅质粘土，沿河流域为多岩石的阶地。海拔为 0 到 250 米
颜色	白色, 桃红, 红色
法定葡萄品种	桃红葡萄酒和红葡萄酒 黑佳丽酿, 黑歌海娜, 拉多内佩鲁, 神索, 西拉, 慕合怀特, 马卡贝奥和灰歌海娜 (仅用于酿造桃色葡萄酒). 白葡萄酒 白歌海娜, 马卡贝奥, 托巴或露喜龙马尔瓦西, 珊瑚, 玛珊, 维蒙蒂诺和灰歌海娜.
特点	桃红葡萄酒 至少 2 个葡萄品种, 主要品种 ≤ 70 %. 黑佳丽酿品种 ≤ 50 % 马卡贝奥 ≤ 30 % 西拉 + 慕合怀特 ≥ 25 % 整体或分别 红葡萄酒 至少 2 个葡萄品种, 主要品种应该 ≤ 70 % 佳丽酿 ≤ 50 % 西拉 + 慕合怀特 ≥ 25 % 整体或分别 白葡萄酒 至少 2 个葡萄品种, 主要品种 ≤ 80 % 全部白歌海娜, 马卡贝奥和托巴整体或分别 ≥ 50 % 全部葡萄品种
感官特点	露喜龙山丘红葡萄酒: 肉感, 果香, 香料 露喜龙山丘桃红葡萄酒: 红色小水果新鲜香气和花香 露喜龙山丘白葡萄酒: 细腻, 微妙, 柑橘清香, 白色水果香气和花香。
最大法定产量	50 百升/公顷
产量 2015	39,7 百升/公顷
面积 2015	4 880 公顷
总产量 2015	193 580 百升, 其中: <ul style="list-style-type: none"> • 42,6 % 红葡萄酒 • 51,3 % 桃红葡萄酒 • 6,1 % 白葡萄酒



AOP 露喜龙山丘雷奥斯拜村庄葡萄酒

葡萄酒类型	静态葡萄酒
地理条件	雷奥斯拜和阿里贝尔山脉的 37 个市镇,细腻含砂砾的土壤。
风土	细腻含砂砾的土壤。(鹅卵石, 硅质粘土和钙质粘土的梯田)
颜色	红色
法定葡萄品种	黑佳丽酿, 黑歌海娜, 西拉, 慕合怀特
特点	至少 3 个葡萄品种, 其中两种主要葡萄品种的总量 ≤ 90 % 西拉 + 慕合怀特 ≥ 25 % 整体或分别 西拉, 慕合怀特或黑歌海娜不得超过 50%, 黑佳丽酿 ≤ 25 % 葡萄酒至少需要醇熟到第二年的 10 月 1 日
感官特点	野生和辛辣味道的优雅葡萄酒。窖藏之酒。
最大法定产量	45 百升/公顷
产量 2015	38,2 百升/公顷
面积 2015	160 公顷
产量 2015	6 110 百升





AOP 露喜龙山丘村庄葡萄酒

葡萄酒类型	静态葡萄酒
地理条件	东比利牛斯省北部的 32 市镇. 由北部奥德省, 东部萨尔斯塘, 南部泰河和西部阿格里河围绕而成的区域.
风土	具有露喜龙的所有风土, 在其西南地区: 中部为花岗岩和片麻岩, 西北部伏弩耶德山地棕色和黑色页岩 科比埃山麓为红色钙质粘土和石灰石土壤。 泰河左岸为多岩石梯田。 海拔从100到400 米
颜色	红色
法定葡萄品种	黑佳丽酿, 黑歌海娜, 拉多内佩鲁, 西拉, 慕合怀特
特点	至少 2 个葡萄品种, 主要品种应该 $\leq 70\%$ 。如果为多品种的葡萄酒, 其中两种葡萄品种的总量应该 $\geq 80\%$ 。 西拉 + 慕合怀特整体或分别 $\geq 30\%$ 黑佳丽酿 $< 60\%$ 葡萄酒至少醇熟至第二年的 1 月 31 日 第二年的 2 月 15 日起方可饮用。
感官特点	口感强烈而丰富的葡萄酒, 适合储藏
最大法定产量	45 百升/公顷
产量 2015	32,1 百升/公顷
面积 2015	1 750 公顷
产量 2015	56220 百升





AOP 露喜龙山丘卡拉马尼村庄葡萄酒

葡萄酒类型	静态葡萄酒
地理条件	东比利牛斯省的3 市镇卡拉马尼，卡萨涅和贝莱斯塔
风土	伏弩耶德平均海拔为 250 米，片麻岩和花岗岩土地
颜色	红色
法定葡萄品种	至少 2 个葡萄品种，主要品种应该 $\leq 70\%$ 。若为多品种混酿，两个主要葡萄品种的总量应该 $\geq 80\%$ 。 西拉 $\geq 40\%$ 黑佳丽酿 $< 60\%$ 佳丽酿需要二氧化碳浸泡 葡萄酒需至少醇熟到第二年的 1 月 31 日。 第二年的 2 月 15 日方可饮用。
感官特点	经过二氧化碳浸渍的西拉和佳丽酿不仅能够酿造出口感柔和，新鲜，需在年轻时饮用的葡萄酒；同样也有口感强烈，带有粉碎的黑色水果、香料和灌木丛香气的葡萄酒，这主要跟葡萄生长的风土环境相关。
最大法定产量	45 百升/公顷
产量 2015	30,5 百升/公顷
面积 2015	280 公顷
产量 2015	8 540 百升





AOP 露喜龙山丘雷克德村庄葡萄酒

葡萄酒类型	静态葡萄酒
地理条件	涵盖雷克德市镇，朗萨克和拉西盖雷的市镇，伏弩耶德中心地区，以及佩皮尼昂的西南部。
风土	葡萄园位于平均海拔 320 米的高原上，含有大量铁和石膏的花岗岩土壤。
颜色	红色
法定葡萄品种	黑佳丽酿, 黑歌海娜, 拉多内佩鲁, 西拉
特定	至少 2 个葡萄品种，主要品种应该 $\leq 70\%$ 。若为多品种混酿，其中两种主要葡萄品种的总量应该 $\geq 80\%$ 。 西拉 $\geq 30\%$ 黑佳丽酿 $< 60\%$ 佳丽酿需要二氧化碳浸渍 葡萄酒需至少醇熟到第二年的 1 月 31 日。 自第二年 2 月 15 日起方可饮用。
感官特点	富含矿物感，石墨，香料和花香。
最大法定产量	45 百升/公顷
产量 2015	20 百升/公顷
面积 2015	80 公顷
产量 2015	1 600 百升

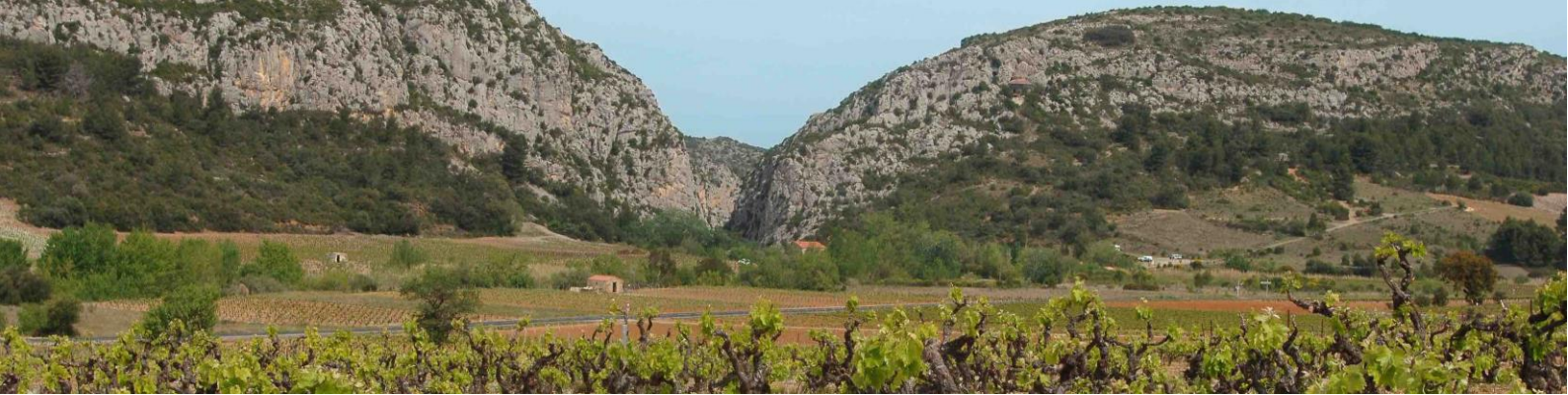




AOP 露喜龙山丘法兰西拉图尔村庄葡萄酒

葡萄酒类型	静态葡萄酒
地理条件	东比利牛斯 5 个市镇: 法兰西拉图尔, 卡萨涅, 莫奈, 埃斯塔格热勒, 普拉内泽.
风土	主要分布在原生的灰页岩的石灰岩土壤, 也分布在红色钙质粘土上。
颜色	红色
法定葡萄品种	黑佳丽酿, 黑歌海娜, 拉多内佩鲁, 西拉, 慕合怀特
特点	至少 2 个葡萄品种, 主要品种应该 $\leq 70\%$ 。若为多品种混酿, 其中两种主要葡萄品种的总量应该 $\geq 80\%$ 。 慕合怀特+ 西拉 $\geq 30\%$ 整体或分别 黑佳丽酿 $< 60\%$ 佳丽酿需要二氧化碳浸渍 葡萄酒需至少醇熟到第二年的 1 月 31 日。 自第二年 2 月 15 日起方可饮用。
感官特点	页岩和石灰质土壤使葡萄酒具有野生、矿物质和香料的气息。红色土壤赋予葡萄酒口感丰富及适合陈年的特点。
最大法定产量	45 百升/公顷
产量 2015	22,8 百升/公顷
面积 2015	250 公顷
产量 2015	5 700 百升





AOP 露喜龙山丘多塔维勒村庄葡萄酒

葡萄酒类型	静态葡萄酒
地理条件	位于东比利牛斯北部,分布在多塔维勒和万格罗市镇
风土	山坡上的葡萄藤延伸到石灰岩碎石土壤和石灰石粘土上。
颜色	红色
法定葡萄品种	黑佳丽酿, 黑歌海娜, 拉多内佩鲁, 西拉, 慕合怀特
特点	至少 2 个葡萄品种,主要品种应该 $\leq 70\%$ 。若为多品种混酿, 其中两种主要葡萄品种的总量应该 $\geq 80\%$ 。 黑歌海娜和拉多内佩鲁 $\geq 20\%$ 整体或分别 西拉 + 慕合怀特 $\geq 30\%$ 黑佳丽酿 $< 60\%$ 至少 50%的黑佳丽酿需经过二氧化碳浸渍 葡萄酒需至少醇熟到第二年的 1 月 31 日。 自第二年 9 月 15 日起方可饮用。
感官特点	单宁厚重, 丰富且持久, 具有黑色水果, 灌木丛和香料的的味道。非常具有储藏潜力。
最大产量	45 百升/公顷
产量 2015	33,8 百升/公顷
面积 2015	370 公顷
产量 2015	12 500 百升





AOP 科利乌尔葡萄酒

葡萄酒类型	静态葡萄酒
地理条件	东比利牛斯省的比利牛斯山脉东侧 4 个市镇: 科利尤尔, 波尔旺德雷, 滨海巴纽尔斯和塞尔贝尔。
风土	分布于地中海地区主要的原生时代 (寒武纪) 页岩台层上。沟壑纵横, 葡萄藤生长在非常狭窄的梯田上。这些特殊土壤的连接, 充足的光照以及海风造就了非常特别的小气候。
颜色	白色, 桃红, 红色。
法定葡萄品种	<p>红葡萄酒和桃红葡萄酒 主要葡萄品种: 黑歌海娜, 西拉, 慕合怀特 补充葡萄品种: 黑佳丽酿, 神索, 灰歌海娜</p> <p>白葡萄酒 白和灰歌海娜 补充葡萄品种: 马卡贝奥, 马勒瓦西, 玛珊, 珊珊, 维蒙蒂诺</p>
特点	<p>红葡萄酒 主要的葡萄品种至少占 60 % 在任何情况下, 主要葡萄品种不得单独超过 90 %</p> <p>桃红葡萄酒 灰歌海娜的占比最多达到 30 %</p> <p>白葡萄酒 白歌海娜和灰歌海娜 ≥ 70% 每一种补充葡萄品种不得超过 15%</p>
感官特点	<p>科利乌尔红葡萄酒: 既有口感新鲜美味, 如同咀嚼带核水果, 略带碘酒和海洋气息的葡萄酒, 又有口感肥硕复杂, 带着香料和成熟果香的葡萄酒。</p> <p>科利乌尔桃红葡萄酒: 口感新鲜, 香气复杂浓郁, 带着红色小水果和矿物质气息</p> <p>科利乌尔白葡萄酒: 口感丰富, 花香浓郁, 富含矿物质和八角香气</p>
最大法定产量	40 百升/公顷
产量 2015	40 百升/公顷
面积 2015	410 公顷
产量 Totale 2015	16 400 百升 其中红葡萄酒: 53% 其中桃红葡萄酒: 29,4% 其中白葡萄酒: 17,6%





AOP 莫利干型葡萄酒

葡萄酒类型	静态葡萄酒
地理条件	佩皮尼昂西北部的 4 个市镇: 莫利, 多塔维勒, 圣保罗伏弩耶德和拉西盖雷。
风土	利的葡萄藤分布在页岩和黑色泥灰岩质地, 被灌木环绕的山坡上。
颜色	红色
法定葡萄品种	主要葡萄品种: 黑歌海娜 补充葡萄品种: 黑佳丽酿, 黑慕合怀特, 黑西拉 次要葡萄品种: 黑拉多内佩鲁
特点	至少 2 个葡萄品种 黑歌海娜的比例 $\geq 60\%$ 并且 $\leq 80\%$ 所有的葡萄品种 拉多内佩鲁的比例 $\leq 10\%$ 所有的葡萄品种 葡萄酒需醇熟至少 6 个月。
感官特点	莫利干型葡萄酒颜色深暗, 口感丰满, 强烈, 气味浓郁, 具有黑色果香和灌木丛香气。最短时间醇熟葡萄酒入口后口感沉重, 单宁浓郁。醇熟足够时间的葡萄酒酒体均衡。
最大法定产量	40 百升/公顷
产量 2015	30 百升/公顷
面积 2015	250 公顷
产量 2015	7 500 百升





IGP 加泰罗尼亚山丘葡萄酒

葡萄酒类型	静态葡萄酒
地理条件	东比利牛斯省的 118 市镇.
风土	IGP 加泰罗尼亚山丘葡萄酒主要分布在东比利牛斯的所有葡萄园.
颜色	白色,桃红,红色
法定葡萄品种	<p>红葡萄酒和桃红葡萄酒:主要为黑歌海娜, 黑佳丽酿, 神索, 拉多内佩鲁, 慕合怀特, 西拉, 美乐, 赤霞珠, 品丽珠, 奇南圣, 马瑟兰.</p> <p>白葡萄酒:主要为白色和灰色歌海娜, 马卡贝奥, 露喜龙马尔瓦西, 玛珊, 珊珊, 维蒙蒂诺, 亚历山大麝香, 小粒麝香, 霞多丽, 白苏维翁和维欧尼.</p>
特点	<p>白葡萄酒,桃红葡萄酒,红葡萄酒, 经过氧化的葡萄酒, 需至少醇熟至第二年的 3 月 1 日</p> <p>白葡萄酒,桃红葡萄酒,红葡萄酒,带 « rancio » 标识 - 仅使用白, 黑和灰歌海娜, 白和黑佳丽酿, 神索, 慕合怀特, 马卡贝奥, 露喜龙马尔瓦西, 亚历山大麝香以及小粒麝香葡萄 -经过氧化的葡萄酒, 需至少醇熟至第二年的 8 月 31 日</p>
感官特点	<p>IGP 加泰罗尼亚山丘红葡萄酒: 该地区的葡萄酒主要特点是口感轻柔, 易饮或肥硕。</p> <p>IGP 加泰罗尼亚山丘桃红葡萄酒: 口感新鲜的葡萄酒, 花香和红色小水果的香气。</p> <p>IGP 加泰罗尼亚山丘白葡萄酒: 或口感细腻微妙, 或口感浓烈的葡萄酒, 香气和酒体丰富, 一般取决于所使用的葡萄品种。</p> <p>带有 « rancio » 标识的葡萄酒: 开始酒体为白色或者红色, 随着时间的推移, 逐渐变成深琥珀色, 甚至有时候为深褐色并带有特别的暗绿色的反光及明显的干果香气(核桃, 杏仁...).</p>
最大法定产量	90 百升/公顷
产量 2015	47,6 百升/公顷
面积 2015	4 000 公顷
产量 2015	<p>190 400 百升</p> <p>其中红葡萄酒 : 47,5%</p> <p>其中桃红葡萄酒 : 30,5%</p> <p>其中白葡萄酒 : 22,1%</p>





IGP 韦尔美伊山丘葡萄酒

葡萄酒类型	静态葡萄酒
地理条件	东比利牛斯省的东南部 4 个市镇: 滨海巴纽尔斯, 赛伯尔, 科利乌尔, 波尔旺德雷。
风土	在梯田和山坡上的葡萄种植园面向大海, 土壤为寒武纪的页岩
颜色	白色, 桃红, 红色
法定葡萄品种	酿制桃红葡萄酒和红葡萄酒的葡萄品种: 黑歌海娜, 黑佳丽酿, 神索, 拉多内佩鲁, 慕合怀特, 西拉, 美乐, 赤霞珠, 苏维翁, 品丽珠, 奇南圣, 马瑟兰。 酿造白葡萄酒所需的葡萄品种: 白和灰歌海娜, 马卡贝奥, 露喜龙马尔瓦西, 玛珊, 珊瑚, 维蒙蒂诺, 亚历山大麝香, 小粒麝香, 霞多丽, 白苏维翁, 维欧尼。
特点	白葡萄酒, 桃红, 红葡萄酒 经过氧化的葡萄酒, 需至少醇熟至第二年的 3 月 1 日。 白葡萄酒, 桃红葡萄酒, 红葡萄酒带有 « rancio » 标志 - 仅使用白、黑和灰歌海娜, 白和黑佳丽酿, 神索, 慕合怀特, 马卡贝奥, 露喜龙马尔瓦西, 亚历山大麝香和小粒麝香葡萄 - 经过氧化的葡萄酒, 需至少醇熟至第二年的 3 月 1 日
感官特点	IGP 韦尔美伊山丘红葡萄酒: 口感轻盈 IGP 韦尔美伊山丘桃红葡萄酒: 口感轻盈, 新鲜。 IGP 韦尔美伊山丘白葡萄酒: 口感肥硕, 新鲜。 带有 « rancio » 标示的葡萄酒: 开始颜色为白色或者红色, 随着时间的推移, 逐渐变成深琥珀色, 甚至有时候为深褐色并带有特别的暗绿色反光及明显的干果香气(核桃, 杏仁...).
产量 maxi autorisé	80 百升/公顷
产量 2015	28,4 百升/公顷
面积 2015	11 公顷
产量 2015	312 百升





AOP 里韦萨特麝香葡萄酒

葡萄酒类型	天然甜型葡萄酒
地理条件	东比利牛斯的 90 个市镇以及邻奥德省的 9 个市镇。该区域东部为地中海，南部为西班牙，西部为卡尼古山峰。
风土	具备露喜龙所有的风土且有西北伏弩耶德高地黑色和棕色页岩，片麻岩和花岗岩土壤，科比埃山麓为红色钙质土壤和石灰岩，雷奥斯拜地区为砂质粘土，河流沿岸为砾石梯田，阿里贝尔山脉地区为片麻岩和硅质粘土，科利乌尔和巴纽尔斯地区为灰色页岩。
颜色	白色
法定葡萄品种	小粒麝香 亚历山大麝香
特点	残留糖分丰富，至少达到 100 g/l 至少醇熟至第二年的 2 月 1 日 圣诞麝香葡萄酒为里韦萨特当年第一批麝香葡萄酒，自 11 月第三个周四开始销售至一月底。每一瓶瓶身都有“圣诞麝香葡萄酒”的标志。
感官特点	亚历山大麝香葡萄酿造的葡萄酒口感强劲，带有成熟水果，新鲜葡萄以及玫瑰的香气。小粒麝香葡萄酿造的葡萄酒口感细腻且新鲜，带有异域水果及柑橘的清香。 年轻的麝香为淡金色，带有桃，柠檬，芒果和薄荷的香气。几年后，酒体略带有金色反光，香气演变为蜂蜜和杏蜜饯的味道。
最大法定产量	30 百升/公顷
产量 2015	22,4 百升/公顷
面积 2015	3 990 公顷
产量 2015	89 230 百升





AOP 里韦萨特葡萄酒

葡萄酒类型	天然甜型葡萄酒
地理条件	东比利牛斯省的 86 个市镇和与其接壤的奥德省的 9 个市镇。该区域北部为地中海, 南部为阿里贝尔山脉, 西部为卡尼古山峰。
风土	具备露喜龙所有的风土, 并且有西北伏弩耶德高地黑色和棕色页岩, 片麻岩和花岗岩土壤, 科比埃山麓红色钙质土壤和石灰岩, 雷奥斯拜地区为砂质粘土, 河流沿岸为砾石梯田, 阿里贝尔山脉地区为片麻岩和硅质粘土。
颜色	琥珀色, 石榴色, 桃红, 瓦红
法定葡萄品种	<p>石榴红葡萄酒: 100 %黑歌海娜</p> <p>瓦红葡萄酒: 黑歌海娜 (≥50%), 白歌海娜, 灰歌海娜, 马卡贝奥, 露喜龙马尔瓦西, 小粒麝香, 亚历山大麝香</p> <p>琥珀葡萄酒: 白歌海娜, 灰歌海娜, 黑歌海娜, 马卡贝奥, 露喜龙马尔瓦西, 小粒麝香, 亚历山大麝香 (麝香≤20%)</p> <p>桃红葡萄酒: 黑歌海娜, 灰歌海娜, 白歌海娜, 马卡贝奥, 露喜龙马尔瓦西, 小粒麝香, 亚历山大麝香</p>
特点	<p>石榴红葡萄酒: 八个月的脱氧醇熟, 其中三个月在瓶中脱氧, 在葡萄收获后两年内装瓶。需标明年份。色泽度(DO 420 + DO 520) ≥ 4。</p> <p>瓦红葡萄酒: 至少经过 30 个月氧化醇熟, 黑歌海娜 ≥ 50%所有的葡萄品种, 色泽度 (DO 420 + DO 520) ≥ 2,8。</p> <p>琥珀葡萄酒: 至少经过 30 个月氧化醇熟, 麝香葡萄 ≤ 20 %所有的葡萄品种, 色泽度 (DO 420 + DO 520) ≤ 2,5。</p> <p>里韦萨特 Hors d'Âge: 仅标示于经过至少 5 年醇熟的里韦萨特琥珀或瓦红的葡萄酒。</p> <p>里韦萨特 Rancio: 仅标示于里韦萨特琥珀或瓦红色的葡萄酒, 根据醇熟时间和陈年的口味 (核桃, 干果...)。</p> <p>桃红葡萄酒: 在中期“脱氧”的葡萄酒, 最晚装瓶时间为收获年份的 12 月 31 日, 需标明年份。色泽度 (DO 420 + DO 520) ≥ 0,40 且 ≤ 0,70。</p>
感官特点	<p>里韦萨特石榴红: 葡萄酒味美, 口感丰满, 带有樱桃和黑莓的香气。</p> <p>里韦萨特瓦红: 葡萄酒口感强烈, 带有烧烤, 可可, 咖啡, 烟草和蜜饯的香气 (李子, 无花果...)</p> <p>里韦萨特琥珀: 葡萄酒口感丰富, 带有蜜饯橙, 姜饼, 干果, 焦糖和甜香料的香气。</p> <p>里韦萨特桃红: 年轻新鲜的葡萄酒, 带有葡萄干, 蓝莓和石榴的香气。</p>
最大法定产量	30 百升/公顷
产量 2015	20,3 百升/公顷
面积 2015	1 680 公顷
产量 2015	34 150 百升





AOP 巴纽尔斯&巴纽尔斯列级葡萄酒

葡萄酒类型	天然甜型葡萄酒
地理条件	东比利牛斯东部 4 个市镇和比利牛斯山脉：科利乌尔, 波尔旺德雷, 滨海巴纽尔斯和赛伯尔。
风土	灰色页岩土壤。葡萄园位于面向大海, 非常狭窄且陡峭的山坡上。
色泽	白色, 桃红, Rimage, 琥珀和瓦红
法定葡萄品种	<p>主要葡萄品种: 黑歌海娜, 白歌海娜, 灰歌海娜 小粒麝香, 亚历山大麝香 马卡贝奥, 露喜龙马尔瓦西, 托巴</p> <p>补充葡萄品种: 黑佳丽酿, 神索, 西拉。</p>
特点	<p>补充葡萄品种的占比 < 10 %</p> <p>巴纽尔斯:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 黑歌海娜 ≥ 50% - 巴纽尔斯红葡萄酒: Rimage 或 Rimage Mise Tardive: “脱氧”醇熟至少 12 个月。 - 巴纽尔斯白葡萄酒和桃红葡萄酒: “脱氧”醇熟。 - 巴纽尔斯琥珀葡萄酒和瓦红葡萄酒: 氧化醇熟 <p>巴纽尔斯列级:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 黑歌海娜 ≥ 75% - 出自最好酒桶的葡萄酒, 酒体高度集中 (在榨渣阶段中断发酵) - 置于木桶中氧化醇熟至少 30 个月。 - 若残留糖分 ≥ 54g/l, 则可标有“Dry”, “Sec”或者“Brut”标示
感官特点	<p>巴纽尔斯“Rimage”或 Rimage Mise Tardive: 口感复杂且高雅, 带有小黑色水果的香气和细腻感。</p> <p>巴纽尔斯琥珀, 瓦红葡萄酒: 带有蜜饯, 无花果和李子的香味</p> <p>巴纽尔斯白葡萄酒: 花香伴随着柑橘香味的白葡萄酒。</p> <p>巴纽尔斯桃红葡萄酒: 年轻新鲜的葡萄酒, 散发葡萄干, 蓝莓和石榴的香气</p> <p>巴纽尔斯列级: 散发成熟水果, 香料, 摩卡咖啡和烟草的香气</p>
最大法定产量	30 百升/公顷
产量 2015	16,7 百升/公顷
面积 2015	980 公顷
产量 2015	16 360 百升





AOP 莫利甜型葡萄酒

葡萄酒类型	天然甜型葡萄酒
地理条件	东比利牛斯省的 4 市镇以及佩皮尼昂的西北部 (莫利, 多塔维勒, 圣保罗伏弩耶德, 拉西盖雷)。
风土	莫利葡萄园分布在黑色页岩, 黑色泥灰岩, 由灌木覆盖的山坡上。
颜色	石榴红, 瓦红, 白色, 琥珀
法定葡萄品种	<p>石榴红和瓦红葡萄酒 主要葡萄品种: 黑歌海娜, 白歌海娜, 灰歌海娜 补充葡萄品种: 黑佳丽酿, 西拉, 马卡贝奥</p> <p>白葡萄酒和琥珀葡萄酒 白, 灰歌海娜, 马卡贝奥, 托巴, 亚历山大麝香, 小粒麝香葡萄</p>
特点	<p>石榴红和瓦红葡萄酒 黑歌海娜 ≥ 75 % 马卡贝奥 ≤ 10 % 佳丽酿和西拉 ≤ 10 % 莫利石榴红葡萄酒需在中期进行八个月的脱氧, 其中三个月在瓶中脱氧, 对于莫利瓦红葡萄酒需要进行至少 30 个月氧化醇熟。</p> <p>白葡萄酒和琥珀葡萄酒 麝香 ≤ 20 % 莫利琥珀葡萄酒需进行至少 30 个月氧化醇熟。 莫利 Hors d'Âge: 至少五年的氧化醇熟。 莫利 Rancio: 根据年份, 醇熟时间和 Rancio 口味。</p>
感官特点	<p>莫利石榴红葡萄酒: 口感强烈, 丰富, 带有黑色水果和灌木丛的香气。</p> <p>莫利瓦红葡萄酒: 需进行至少 30 个月的氧化醇熟。带有干果, 可可和咖啡的香气。</p> <p>莫利白葡萄酒: 带有白色水果果肉以及柑橘的清香, 随着时间推移演变为蜜饯的清香。</p> <p>莫利琥珀葡萄酒: 口感丰富, 带有白色水果, 黄色蜜饯, 姜饼和焦糖的香气。</p>
最大法定产量	30 百升/公顷
产量 2015	19,4 百升/公顷
面积 2015	320 公顷
产量 2015	6 220 百升

