

<<頂級酒莊傳奇>>

图书基本信息

书名：<<頂級酒莊傳奇>>

13位ISBN编号：9789866595172

10位ISBN编号：986659517X

出版时间：2009-8-6

出版时间：積木文化

作者：劉永智

页数：264

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## <<頂級酒莊傳奇>>

### 前言

自序 武林之中，各大門派莫不以獨步秘技行走江湖，酒林亦是如此，尤以葡萄酒之內蘊最為繁複。

筆者嘗酒數載，雖不成精但略有心得，酒香穿筋鑽骨，遂興起前往多家名震遐邇酒莊實地採訪的念頭，竟也不知不覺累積了若干眼界，在一些名莊啖過一些「稀世珍釀」，也品過一些「醉人佳釀」。稀，因量少而追逐者眾；醉，因感動且單純莫名。

坊間曾出現過談論世界各大名酒的專書，主題雖然相近，但筆者於此將盡量發抒個人之所見、所飲及所思，而非單純引經據典紙上談兵。

本書以酒莊專訪的形式呈現，為求其深度，是以筆者必至少親訪一次，甚至三度造訪。

不只談論酒莊天下第一名釀，也談其身段較柔軟、價格較親切的佳釀，若連日常酒釀都精采脫俗，足以證明其釀技之厲害，而「平民」如我也能見諸好酒。

原打算於每篇專訪文末附上個人品酒筆記及評分，但限於篇幅，只得發表在專為本書架設的「頂級酒莊傳奇 品酒筆記」網站。

全書介紹酒莊共計三十三家，而網站上的品酒筆記已累計有三百多筆，日後若有機會品飲到相同酒莊相關酒款，會再隨時網上更新。

上述品酒筆記都是以先白後紅，先淡後濃，先酸後甜，先幼後老的規則排序，讓讀者在品嘗某酒莊一系列酒款時，也能大略依此排序飲用。

每則品酒筆記末尾都會附上品飲日期供讀者參考，因同款酒十年後再飲，風味鐵定不同，這也是讀者參考時須留意的地方。

許多人批評美國酒評大師羅伯·派克（Robert Parker）的評分過度影響酒價，譏其口味獨裁，只能代表「美式說法」。

若不贊同派克觀點及口味，翻翻這本《頂級酒莊傳奇》或他人所寫所評，定有可觀之處。

品酒活動除了基本的品酒技巧，其實大部分都屬於審美行為，而審美關乎品味，若彼此臭味相投，請隨我，若覺筆者「臭美」，請隨緣。

書中介紹的酒莊都是一時之選。

全書分為十一章，各章都以導言開場，繼而介紹經典酒莊。

如此寫法是為了方便讀者閱讀，不致見樹不見林，一瓢飲便說滄海就是這樣。

各大名莊釀酒人長期依其至真、至善、至美信仰釀製酒款，觀念不同，酒釀風格自然殊異，而這正是葡萄酒精采迷人之處，每支酒都是風土之作，也都是上帝的手稿。

筆者葡萄酒分數評比以10分為理想上不可臻至的烏托邦最高境界。

6-7分為品質差強人意勉強可接受，7-8分為釀酒技術無偏差口感尚完整，8-9分為風味頗佳且風格顯現的佳釀，9分到9.5分是風味細節優雅度兼具的釀釀，9.5以上則是餘韻繞樑天之美祿。

## <<頂級酒莊傳奇>>

### 內容概要

歷時5年，實訪直擊全球33家頂級名莊傳奇風采；12萬字500張圖，盡現葡萄酒聖境的超凡事蹟！窮究偉大風土的永恆特質，探微世代釀酒人的功夫哲學；細品夢幻酒款的極至五感，專為愛酒人陳釀的稀珍寶典！

歷時一百五十年以上的波爾多分級制度，如今已淪為過時的歷史產物？

十二世紀占地不到2公頃的侯瑪內 - 康地莊園（Domaine de la Romanee-Conti），是如何稱霸酒林數百年，至今仍屹立不搖？

二十世紀最偉大的釀酒人亨利．佳葉（Henri Jaye），是怎麼超越侯瑪內 - 康地，寫下酒林傳奇的？

超越DOCG法規的超級托斯卡尼，是憑藉什麼樣的夢幻酒質，改寫義大利的葡萄酒歷史？

至今無法以科學驗證的自然動力法，難道只是班門弄斧的無稽巫術？

1976年一戰成名，三十年後再度掄元擊退波爾多名莊的加州酒，究竟是如何辦到的？

貴腐酒裏到底有哪些物理化學變化，讓她具有如此迷人多變的風味？

上天良賜的釀酒寶地阿爾薩斯，何以長久以來總是屈居葡萄酒世界的邊陲？

掀起義大利「酒質文藝復興」風潮的布斯可之家氣泡酒（Ca' del Bosco），為何能睥睨全球，與法國香檳並駕齊驅？

<<頂級酒莊傳奇>>

作者簡介

劉永智 (Jason LIU) 於法國葡萄酒大學獲得「侍酒師文憑」，好酒嗜食，對飲食背後的意涵、來處、轉折和品賞充滿熱情；以飲食之道觀天下，頗自得其樂。著有《覓蜜，一個侍酒師的蜂蜜追尋》，譯有《舌尖上的嘉年華》《世界葡萄酒地圖》；其他文章散見各雜誌。

## &lt;&lt;頂級酒莊傳奇&gt;&gt;

## 書籍目錄

自序章號酒莊產區國家酒的性質一導言：五大酒莊1855年分級制度探討1Chateau Lafite Rothschild波爾多 Bordeaux法國 France紅酒2Chateau Mouton Rothschild波爾多 Bordeaux法國 France紅酒 白酒3Chateau Latour波爾多 Bordeaux法國 France紅酒 白酒4Chateau Margaux波爾多 Bordeaux法國 France紅酒5Chateau Haut-Brion波爾多 Bordeaux法國 France紅酒二導言：貴腐甜酒6Chateau d'Yquem波爾多 Bordeaux 法國 France貴腐甜白酒7Weingut Egon M&uuml;ller-Scharzhof摩塞爾 Mosel德國 Germany貴腐白酒 甜酒三導言：自然動力法8Coul&eacute;e de Serrant羅亞爾河 la Loire法國 France白酒四導言：阿爾薩斯9Domaine Weinbach阿爾薩斯 Alsace法國 France干白酒 甜白酒10Domaine Zind-Humbrecht阿爾薩斯 Alsace法國 France干白酒 甜白酒11Domaine Marcel Deiss阿爾薩斯 Alsace法國 France干白酒 甜白酒五導言：布根地星光幫12Domaine de la Roman&eacute;e-Conti布根地 Bourgogne法國 France紅酒 烈酒13Domaine Leroy布根地 Bourgogne法國 France紅酒14Domaine Armand Rousseau布根地 Bourgogne法國 France紅酒15Domaine Bonneau du Martray布根地 Bourgogne法國 France白酒 紅酒六導言：亨利?佳葉16Domaine Emmanuel Rouget布根地 Bourgogne法國 France紅酒17Domaine M&eacute;o-Camuzet布根地 Bourgogne法國 France紅酒七導言：超級托斯卡尼18Antinori托斯卡尼 Tuscany義大利 Italy紅酒19Tenuta dell&rsquo;Ornellaia博給利 Bolgheri義大利 Italy紅酒八導言：香檳氣泡酒20Dom P&eacute;rinon香檳 Champagne法國 France香檳21Maison Krug香檳 Champagne法國 France香檳22Ca' del Bosco法蘭契亞寇塔 Franciacorta義大利 Italy氣泡酒 白酒 紅酒23Tenuta Montenisa法蘭契亞寇塔 Franciacorta義大利 Italy氣泡酒 九導言：教皇新堡24Chateau Rayas教皇新堡 Chateauneuf-du-Pape法國 France紅酒25Chateau de Beaucastel教皇新堡 Chateauneuf-du-Pape法國 France紅酒26Chateau La Nerthe教皇新堡 Chateauneuf-du-Pape法國 France紅酒27Clos des Papes教皇新堡 Chateauneuf-du-Pape法國 France紅酒十導言：Valpolicella (Amarone)28Azienda Agricola Masi瓦波利切拉 Valpolicella義大利 Italy紅酒 甜酒29Azienda Agricola Allegrini瓦波利切拉 Valpolicella義大利 Italy紅酒 甜酒30Azienda Agricola Giuseppe Quintarelli 瓦波利切拉 Valpolicella義大利 Italy紅酒 甜酒31Azienda Agricola Romano Dal Forno瓦波利切拉 Valpolicella義大利 Italy紅酒 甜酒十一導言：Santa Cruz Mountains32Ridge Vineyards加州 California美國 United States紅酒33Bonny Doon Vineyard加州 California美國 United States紅酒 白酒

## &lt;&lt;頂級酒莊傳奇&gt;&gt;

## 章節摘錄

一 知性貴族 Chateau Lafite Rothschild 清晨，驅車前往波爾多五大酒莊之一的「拉菲堡」（Chateau Lafite Rothschild），窗外霧中風景，隱隱約約，溫婉而綺麗。拉菲堡紅酒嘗來不也就如此，知性內斂，含蓄婉轉，教養得宜，貴族風範令人傾心懾服；1855年分級之際，其列名一級酒莊龍首，決非僥倖。雖然1960、1970年代酒質略弱，酒迷引以為憾，然而自1985年起，酒莊聲威重振，連續的1985、1986及金三角1988、1989、1990年分，接有之後的連番佳作，都足證明其世界名釀的實力！

行至莊前，悠閒別墅莊園景象映入眼簾。酒莊總管薛瓦列（Charles Chevallier）大步前來迎接，雖然一派西裝領帶高挺模樣，但口音沉厚，帶有莊稼漢的豪爽俐落。他掌管拉菲堡的一切事務，從種植、採收、釀造，甚至銷售，面面俱到；目前城堡酒質臻至前所未有之巔峰，薛瓦列乃幕後功臣。

拉菲堡歷史悠長，最早可追溯至西元1234年；其歷史巔峰有兩個重要時期，一是十七世紀晚期，於尼可拉·亞歷山卓·西谷侯爵（Nicolas-Alexandre de Ségur, 1695-1755）掌管時期，他同時擁有拉菲堡、拉圖堡及卡隆·西谷堡（Chateau Calon-Ségur），可謂富甲一方，權傾一時，為他贏得「葡萄園王子」（Le Prince des Vignes）的美名。之後園主多次更迭，直至1868年，詹姆士·羅其德男爵（Baron James de Rothschild）以將近五百萬舊法郎的天價標下拉菲堡，再度開啟另一家族釀酒王朝史；目前的莊主艾瑞克·羅其德（Eric de Rothschild）為詹姆士男爵的後代，酒莊總管薛瓦列和其共事已有三十個年頭。

入酒窖參訪前，我們在一幅拉菲堡葡萄園地形圖前停下腳步，薛瓦列以長桿在圖上指點，解釋各塊地的差異：「Carruades是拉菲堡其中一園的名稱，而拉菲堡的二軍酒稱為Carruades de Lafite，它並非全以年輕樹藤的果實釀酒，當中也摻有老藤葡萄，再加上部分拉菲堡一軍所淘汰、品質稍遜的酒液混調而成。

」其實自1874年起，拉菲堡便開始生產二軍酒，算是二軍酒的濫觴，酒質近來尤其優異；但價格較之七、八年前，已翻漲了四、五倍之譜，幾乎逼近一級酒莊歐布里雍堡的酒價。

據2009年4月分《品醇客》葡萄酒雜誌報導，拉菲堡二軍酒在「倫敦國際葡萄酒交易所」（Liv-ex）的高級酒交易指數上表現亮眼，占整體交易金額的4.6%，為交易金額排名第六的酒款，甚至超越白馬堡（Chateau Cheval Blanc）及貝翠斯堡（Chateau Pètrus），而這大多要拜亞洲收藏家無法滿足的需求所賜；以全球經濟新重心的中國大陸而言，拉菲堡也是五大酒莊中最受歡迎者，一方面是因拉菲兩字發音容易，另一方面則因其產量居五大之首，平均年產四萬箱（葡萄園總面積達100公頃）；酒價雖高，但購取容易，成為此酒在新富國攻城掠地的優勢。

四百八十人採收大隊 到訪當時，正值葡萄樹勃發嫩芽的四月底，除酒窖裡十來名工人忙進忙出，酒莊其他角落一片沉寂。

然而這都是一時假象，莊裡平時有一百二十名雇員，秋季採收時，酒莊還須外雇三百六十名採收者，除了能盡量減少不必要的機械作業，也能將採收時間壓縮在十天左右；1980年代，採收編制不如現在龐大，採收時間須拉長到二十天，因此會早些作業，難免會採收到未達完美熟度標準的葡萄。

拉菲堡的葡萄篩選作業非常嚴謹，但作法上不像許多酒莊在葡萄運送到釀酒廠後，才用葡萄篩選輸送帶進行篩選，而是直接將篩選輸送帶移至葡萄園。

採收時，由五名採收工搭配一名搬運工，搬運工將葡萄籃搬到篩選輸送帶旁，將葡萄倒到輸送帶上進行篩選，一籃尚未篩選完不會倒入第二籃，以免魚目混珠；如此一來，在運回釀酒廠的過程中，不會產生健康葡萄及沾霉葡萄共處一籃的情況，而污染了葡萄，可謂思慮周詳。

難忘木槽 釀酒上，拉菲堡也備有許多不鏽鋼桶。

這些自動溫控的不鏽鋼釀酒槽，可將來自多樣地塊的葡萄分別釀製，提煉各異秉性，供每年三月最終混調時運用。

原有的大型木造釀酒槽依舊使用，也沒有全面更新為不鏽鋼槽的計畫；酒莊認為木槽在發酵時，升降溫較溫和，是其優點，如同燉鍋（木槽）與快鍋（不鏽鋼槽）的差別，當問及兩者對最終酒質的影響

## &lt;&lt;頂級酒莊傳奇&gt;&gt;

時，就像筆者曾經採訪過的多數名莊，本莊也說不上真正的差別為何；除了溫度的控制，布根地名莊DRC的主釀酒師貝納·諾貝雷（Bernard Noblet）主觀認為木料具有人文的溫潤質感，是他堅持木槽的原因之一。

由於木槽發酵似乎多了些難以言喻的好處，所以一軍正牌的拉菲堡是以木槽發酵，而二軍Carruades de Lafite則以現代光潔的不鏽鋼槽發酵。

本莊的釀酒程序相當傳統，發酵期間採取一天兩次淋汁（Remontage；由底部抽出發酵中的葡萄汁，將之導淋到酒槽頂端的葡萄皮層，加強皮汁的接觸以利萃取），發酵後讓酒汁和葡萄皮繼續浸泡約三星期。

「發酵後期的泡皮時間長短，取決於每桶酒的發展進程，或延長，或縮短，需要每日汲酒品嘗，才能作出最佳判斷。

」薛瓦列道，「每桶酒，我都當成兒女呵護看顧，伴其成長，適時予以協助！

」拉菲堡設有專屬的橡木桶製造廠，以方便控制木料來源，並確保實行兩年木料自然風乾的程序；尤有甚者，在於控制木桶的燻烤程度，藉此微調酒款風格。

相對於多數酒莊採取中度（M）及中重度（M+）的燻烤程度，拉菲堡則採輕度級數的中輕度（M-），即Medium Minus水平，以降低木桶對酒款風格的過度影響；如此殊異作法，也是成就拉菲風格雅致的要素之一，乃「減法所得出的優雅」。

拉菲堡的製桶廠每年可生產兩千個陳酒用橡木桶。

拉菲堡正牌酒不論年分都使用100%新桶，二軍酒則依年分使用20%到50%的新桶，其他則用正牌酒使用過的兩年舊桶。

2003傳奇 2003年法國遇上世紀熱浪，奪走上千人性命，尤其在未裝設冷氣空調的醫院病房，許多體弱高齡的病患都難逃劫數，但該年卻寫下法國葡萄酒史傳奇的一頁。

「拉菲堡2003年分採收期自9月8日起，9月底便結束，較往年提前許多，乃曠世僅見的奇異年分；當年的採收時機很難拿捏，然而該年分酒質卻只能以『驚奇』兩字來形容！

」薛瓦列繼續解釋：「2003年9月初以儀器測試時，葡萄的酸度顯然過低，著實教人憂心；不過，當我實際品嘗葡萄果粒及隨後發酵的酒汁時，卻驚覺酸度非常優雅和諧，反而以絕佳的均衡令人讚嘆。

如今看來，當時真是虛驚一場，而該年酒質也果真不可限量！

」之後的特出年分，則是大家耳熟能詳的2005年，而新近的2008年分也相當優秀，加上遇上全球景氣不振，預售價格狂瀉，反而帶動另一波購買熱潮。

葡萄園裡的品種組成，約為70%的卡本內 - 蘇維濃（Cabernet Sauvignon）、25%的梅洛（Merlot）、3%的卡本內 - 弗朗（Cabernet Franc）和2%的小維鐸（Petit Verdot）葡萄。

然而拉菲堡的組成每年平均約有80%以上的卡本內 - 蘇維濃，比例相當高，1961年分甚至以100%的卡本內 - 蘇維濃釀成；每年略有調整，純依品嘗結果決定品種成分的比例，要點在混調出拉菲堡的貫有特色。

「較少使用小維鐸和卡本內 - 弗朗，是因其成熟不易。

雖然兩者成熟時，香氣及口感都令人激賞，但若缺少一絲成熟度，便會帶有青澀梗味。

它們就像做菜時的香料，質素好時，一丁點便能收畫龍點睛之效，添多了反成壞事！

」薛瓦列點出這兩個二線品種的特長及限制。

二次重訪時，酒莊種植主管波菲雷（Régis Porfilet）表示，小維鐸尤其難纏，怕濕又不易成熟；卡本內 - 弗朗即便成熟度略嫌不足，還可釀出差強人意的酒款，在許多國家也能見到卡本內 - 弗朗的單一品種酒款，而小維鐸則只能當作稱職配角，且必須達完美成熟度才能進入最終混調。

通常會進入混調的小維鐸，都來自園裡植於1933年的老藤。

前些年，若有小維鐸樹株老病枯死，都會以「小維鐸無性生殖系400號」重植，然而成效有限。

目前本莊正實驗以1933年老園樹株進行「馬撒拉選種」（Selection Massale），企圖複製優質老樹基因，以培育同基因的小維鐸；若實驗證實馬撒拉選種樹株優於無性生殖系400號，便會以前者為重植首選。

拉菲堡曾經坐擁2公頃的白色品種葡萄園，只不過在1960年代晚期已全遭拔除，至為可惜。

## &lt;&lt;頂級酒莊傳奇&gt;&gt;

薛瓦列指出，拉菲白酒的品質高尚，只供家族自用或烹調，並未外售。

目前拉菲堡的酒窖還留存有幾瓶1959和1962年分的白拉菲（最後年分為1962），見證其過往家族史。行經兩三間小室，再上下三兩階階梯，我們來到一道暗濕長廊。

1806老拉菲 陰暗酒窖長廊並不靜謐，時而來回穿梭著工作用的小起重機，發出鏘咚巨響，對話著實吃力。

暗廊的一角，鐵柵欄封閉著黝暗窖穴，裡頭密藏著老年分拉菲堡；來到酒莊最具懷古幽情的核心處，三百年的歷史彷彿自眼前流過。

可惜盡是有錢也難買的家族私人窖藏；窖裡還沉睡著幾瓶1797年的寶藏，乃酒莊尚存的最老年分。

薛瓦列本身即品啖過1806的老拉菲，飲來感覺如何？

他直言：「純粹的感動，無可言喻，無可言喻&hellip;&hellip;。」

他專注而低沉的嗓音，聽來卻字字清晰，一旁的躁動聲響彷彿突然消匿&hellip;&hellip;。

「1806的拉菲堡具有烤栗子和烤土司的深土金黃色澤，酒渣沉澱頗多，仍有酒的口感和結構，相當柔弱、清靈，末了酸度明顯，鼻息攫人心魂，酒香一會兒氣如游絲，一會兒如天女散花，煙火四散，繁星點點，但一刻鐘後，一切沉寂，」他仍喃喃自語，「無可形容&hellip;&hellip;。」

300公里腳程 穿過老核心，100公尺遠處出現新天地：由二十幾根石柱撐出的圓型空間，我喜歡稱其為圓型劇場酒窖；酒窖建於1986年，當初因為亟需更寬敞的儲存和酒窖工作空間，便找來西班牙建築師巴菲爾（Ricardo Boffil）負責設計建造。

巴菲爾1939年生於巴塞隆納（Barcelona），受到建築大師高第（Antoni Gaudi, 1852-1926）的啟發，其最著名作品為「巴塞隆納國家劇院」。

圓型酒窖上方積躺著的3公尺厚泥，乃酒窖恆濕恆溫的守護神。

「圓型酒窖除了美學考量，可有實用意涵？

」「問得好！

我們發明了一種固定腳木，讓小型堆車作圓型式長龍堆桶，較傳統直列式堆法來得快速美觀。

中心點是我們清桶和工作的區域，而一般的方矩型酒窖常將清洗點設於遠端一角；圓型中心點到各點的距離都相對縮短許多，省下大量時間體力。

每年粗估可省去300公里的腳程！

」薛瓦列說完，嘴角猶泛著笑意。

圓型酒窖上方有一天窗開口，讓天光自然灑下。

「其實中心點這個空間除了用來洗滌橡木桶，每兩年一次的波爾多「國際葡萄酒暨烈酒商展」（Vinexpo）期間，莊主艾瑞克&middot;羅其德男爵都會在此舉行晚宴，屆時酒窖一反常態地衣香鬢影，酒香樂聲齊揚&hellip;&hellip;，古典樂回音繚繞，豎琴的樂音尤其撩人，不過就只有兩秒鐘的光影。然而拉菲堡的美酒餘韻，卻能餘音繞樑三日不止！

」老樹新枝結果不同 參觀完圓型酒窖，推開沉甸甸的木門，耀眼的陽光立即射入眼瞼，待適應後，眼前盡是嫩芽竄發的葡萄樹。

酒莊旁的葡萄園平均樹齡超過六十，依舊挺拔昂立。

但部分瀕死或產量過低的老藤，則被挖起以新株代之；目前拉菲堡全園的平均樹齡約為四十歲。

採收時，年輕果樹和成熟老樹的結果自是不同，所以即使是同一地塊也須兩次採收，分別釀製再行混調。

薛瓦列抓起園裡一把土，於手上捏拿：「這土裡富含石塊，黏土質少，排水佳，葡萄樹可輕易穿透地層5、6公尺！

」狂風驟起，將他手裡土吹得飛砂走石，往北方逸去，眾人目光隨之北望，突而發現來時路圓型酒窖的出口，像極中國陵寢或埃及金字塔的入口，隱喻明顯，果然拉菲寶藏之所。

駕車駛離酒莊，車輪滑下緩坡200公尺，回望拉菲堡，外觀形似中產農莊，毫無波爾多頂級酒莊的盛氣凌人；然而以愛酒人的慧眼，卻能窺見裡頭氣象萬千！



## <<頂級酒莊傳奇>>

### 媒体关注与评论

「I've had a look at the spreads and am seriously impressed with what I see. It is always interesting to see familiar sights through unfamiliar eyes. ( 本書的設計及呈現令我驚豔不已；透過作者的全新觀點，舊的景物全都顯得饒富趣味。

)」 - - 英國葡萄酒權威作家 / Hugh Johnson 「對於一位葡萄酒愛好者而言，在他的生命中，有三件重要且快樂的事，那就是：一、品賞世界上重要且高品質的好酒；二、有能力跟機會去參訪酒區和酒莊；三、將所看到、聽到和品賞到的經驗，寫成一本書。

我所認識的作者劉永智先生，將以上三項工作做得100%的成功，令人感佩他的用心及努力。

希望作者能持續這個美好的工作，並對華人地區葡萄酒教育工作盡一點綿薄之力。

」 - - 孔雀騎士 / 曾彥霖 「全書雖以酒莊專訪形式呈現，但文起筆落，卻是作者以心相許的葡萄酒世界&hellip;&hellip;有別於名士睨視眾生的筆調，作者發抒己見的所飲所思，更讓《頂級酒莊傳奇》展現閱讀的情感空間。

」 - - 葡萄酒講談社 / 屈享平 「各大名莊釀酒人長期依其至真、至善、至美信仰釀製酒款，觀念不同，酒釀風格自然殊異，而這正是葡萄酒精采迷人之處，每支酒都是風土之作，也都是上帝的手稿。

」 - - 劉永智 「只要種植功夫下得深，風土便能主宰一切，品種會退位成配角，年分也僅是點綴，因為風土每年都會將特色反映在酒款裡；若結果並非如此，那是因為釀酒人瀆職怠惰。

」 - - 法國阿爾薩斯馬歇爾?戴斯酒莊 / Jean-Michel Deiss

<<頂級酒莊傳奇>>

编辑推荐

大法官 / 陳新民、葡萄酒作家 / 屈享平 專文推薦英國葡萄酒權威作家 / Hugh Johnson、紅酒蒐藏家 / 史金生、美食家 / 朱振藩、誠品酒窖負責人 / 吳明都、葡萄酒作家 / 林裕森、莊才勳、作家 / 馮光遠、孔雀葡萄酒 / 曾彥霖 珍藏推薦（按姓名筆畫排列）

<<頂級酒莊傳奇>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>