# 法国葡萄酒等级)

来源：网络 作者：风起云涌 更新时间：2025-02-16

*第一篇：法国葡萄酒等级)法国法律将法国葡萄酒分为4级：b.alipay.com1.法定产区葡萄酒2.优良地区餐酒3.地区餐酒4.日常餐酒法定产区葡萄酒，级别简称 AOC，是法国葡萄酒最高级别AOC在法文意思为“原产地控制命名”。原产地地区...*

**第一篇：法国葡萄酒等级)**

法国法律将法国葡萄酒分为4级：

b.alipay.com

1.法定产区葡萄酒

2.优良地区餐酒

3.地区餐酒

4.日常餐酒

法定产区葡萄酒，级别简称 AOC，是法国葡萄酒最高级别

AOC在法文意思为“原产地控制命名”。

原产地地区的葡萄品种、种植数量、酿造过程、酒精含量等都要得到专家认证。

只能用原产地种植的葡萄酿制，绝对不可和别地葡萄汁勾兑。

AOC产量大约占法国葡萄酒总产量的35％。

酒瓶标签标示为 Appellation+产区名+Controlee。如附图

优良地区餐酒，级别简称 VDQS

是普通地区餐酒向AOC级别过渡所必须经历的级别。如果在VDQS时期酒质表现良好，则会升级为AOC。

产量只占法国葡萄酒总产量的2％。

酒瓶标签标示为 Appellation+产区名+Qualite Superieure。如附图

地区餐酒 VIN DE PAYS(英文意思Wine of Country)

日常餐酒中最好的酒被升级为地区餐酒 地区餐酒的标签上可以标明产区。可以用标明产区内的葡萄汁勾兑，但仅限于该产区内的葡萄。产量约占法国葡萄酒总产量的15％。

酒瓶标签标示为 Vin de Pays + 产区名

法国绝大部分的地区餐酒产自南部地中海沿岸。

日常餐酒 VIN DE TABLE(英文意思 Wine of the table)

是最低档的葡萄酒，作日常饮用。

可以由不同地区的葡萄汁勾兑而成，如果葡萄汁限于法国各产区，可称法国日常餐酒。

不得用欧共体外国家的葡萄汁

产量约占法国葡萄酒总产量的38％。

酒瓶标签标示为 Vin de Table

第一级，法定产区酒（AOC）(Appellation d\'Origine Controlee)，监管法定产区葡萄酒的法规最严谨。必须符合由Institut National des Appellations d’Origine(INAO)订定且经农业部认可的条件。这些条件包括原产地区、葡萄品种、最低酒精含量、最高产量、培植方式、修剪及酿酒方法，有时甚至包括酒的陈年条件。只有通过官方分析和化验的法定产区葡萄酒才可获由INAO授予的证书。这非常严格的规定确保了AOC酒始终如一的高品质。其中又有区分：级别从高到低，分别是：列级酒庄GRAND CRU，中级酒庄CRU Bourgeois（2025--2025中级酒庄又划分为3等：一Cru Bourgeois Exceptionnel / 二Cru Bourgeois

Superieur / 三Cru Bourgeois，2025起只有Cru Bourgeois，但这一次标有Cru Bourgeois字样的葡萄酒则是质量的保证，而非实际的酒庄分级标志。今后，梅多克产区的酒庄每年都有权申请使用Cru Bourgeois，但产品必须接受必维国际检验集团（Bureau Veritas）的验证。在进入市场前，这些葡萄酒将提交有关部门进行盲品，时间大约在葡萄收获后两年），村庄级AOC，产区AOC，波尔多高级AOC，波尔多AOC。2025.8起变成AOP葡萄酒(Appellation d’Origine Protégée).第二级，优良产区酒（VDQS）(Vins Delimites de Qualite Superieure)

第三级，地区餐酒（VDP）(Vins de Pays)，只能使用被认可的葡萄品种，而且必须产自于标签上所标示的特定产区。来自地中海产区的地区葡萄酒必须要有10%的天然最低酒精含量；其他产区则是9%或9.5%。必须拥有能通过分析可知的相关特性。这类酒得经过Office National Interprofessional des Vins

(ONIVINS)核准的品酒委员会去品尝。2025.8起变成IGP葡萄酒(Indication Géographique Protégée).第四级，日常餐酒（VDT）(Vins de Table)，又称为混合葡萄酒(Vins de

Coupage)，是经过调配技术处理，此类酒最低酒精含量不得低于8.5%或9%，最高则不超过15%。只要是产于法国，不论是来自单一产区或是数个产区的酒调配而成。调配欧盟以外国家的葡萄酒是被禁止的。

2025.8起变成VDF 葡萄酒（Vin de FRANCE），意思是酒标上没产区提示的葡萄酒(vin sans Indication Géographique)，新的酒标可以显示年份和葡萄种类(葡萄含量至少>85%)

原法国葡萄酒等级划分制度：

1、法定产区葡萄酒(Appellation d’Origine Controlee)级别简称 AOC，是法国葡萄酒最高级别

—AOC在法文意思为“原产地控制命名”。

—原产地地区的葡萄品种、种植数量、酿造过程、酒精含量等都要得到专家认证。

—只能用原产地种植的葡萄酿制，绝对不可和别地葡萄汁勾兑。

—AOC产量大约占法国葡萄酒总产量的35％。

—酒瓶标签标示为 Appellation+产区名+Controlee。如附图产区名标明的产地越小，酒质越好。

例如，波尔多BORDEAUX大产区下面可细分为MEDOC次产区、GRAVE次产区等，而MEDOC次产区内部又有很多村庄，如MARGAUX村庄，MARGAUX村庄内有包含几个城堡(法文CHATEAU)，如CHATEAU LASCOMBES。要了解法国葡萄酒，请记住法文词“城堡”CHATEAU，也可译为“酒庄”。

最低级是大产区名AOC：例如 Appellation+波尔多产区+Controlee

次低级是次产区名AOC：例如 Appellation+MEDOC次产区+Controlee

较高级是村庄名AOC：例如 Appellation+MARGAUX村庄+Controlee

最高级是城堡名AOC：例如 Appellation+CHATEAU LASCOMBES城堡+Controlee

b.alipay.com

**第二篇：法国葡萄酒的等级是如何划分的**

罗萨科庄园干红葡萄酒http://www.feisuxs/zh/wine/chateau-de-laussac 法国葡萄酒的等级是如何划分的

法国是世界上葡萄酒生产历史最悠久的国家之一，不仅葡萄种植园面积广大，葡萄酒产量大，消费量大，而且葡萄酒质量是世界上公认是第一的。

法国葡萄酒的品种划分

葡萄酒是以用新鲜葡萄果实或果汁，经完全或部分酒精发酵酿制而成的饮料。依据酿造方法可大致分为：

1.平静葡萄酒：摄氏20度时，不起泡的葡萄酒，它包括红葡萄酒和白葡萄酒：

——红葡萄酒：采摘后连同葡萄皮一起压榨酿造，酒红色来自葡萄皮的颜色。通常，红葡萄酒是用红葡萄和紫葡萄酿造的。

——白葡萄酒：酿造时只用葡萄汁，而不要葡萄皮，通常由白葡萄或绿葡萄酿造。通常所讲的葡萄酒一般就是指平静葡萄酒。

2.气泡葡萄酒：采用二次发酵工艺酿制的葡萄酒 我们通常所讲的香槟酒就属于此类。由于原产地命名的原因，只有法国香槟产区内生产的气泡葡萄酒才能命名为“香槟酒”，其他的起泡葡萄酒不能称香槟酒，只能叫气泡葡萄酒。

3.蒸馏葡萄酒：采用蒸馏酒工艺酿制的葡萄酒。通常所讲的干邑 XO就属于此类。国际化： 葡萄酒的历史之旅

洪水退去后，诺亚离开方舟，开辟葡萄园，种葡萄，然后再酿制葡萄酒。这是《圣经》中首次提到葡萄酒，代表诺亚和上帝之间立下约定，同样也是犹太《圣经》中农业社会的开端。

有次诺亚喝醉后裸躺帐篷里，儿子因看到“父亲裸露的身体”，而受到诺亚的诅咒。《圣经·旧约·创世记》中短短的几句话让作者乔尔·巴特勒和兰道尔·赫克斯特为新书《神的美酒》(Divine Vintage)找到了创作素材。新书一开始就对诺亚醉酒的故事进行了一番热闹的讨论。

这个小插曲也说明人类和葡萄之间的关系有双重意义：葡萄酒是上帝的礼物，喝葡萄酒是一种接近神的方式;但是葡萄酒也拥有破坏的力量。一扇通往光明的大门也能将人引向灭亡。古人将葡萄酒视为神圣，因为这种酒源自天然。不过若无人干预，葡萄酒也会导致失控和乖戾的行为。

诺亚是这两位作者新书的起点。在考古学中，葡萄酒最早出现在高加索山脉，靠近亚拉拉特山。这个地方也被视为诺亚方舟最后的归宿地。从此处开始，作者追随者葡萄酒的足迹穿越“新月沃土”，进入巴勒斯坦，这种美酒进而获得埃及法老的喜爱，之后进入尼罗河流域、希腊和罗马帝国。

作者巴特勒是一位葡萄酒专家兼作家，是最早获得葡萄酒硕士头衔的两位美国人之一。赫克斯特担任波尔多大学校长，对《圣经》颇有研究。葡萄酒爱好者在阅读中将会惊喜连连。比如人们常以为是勃艮第的西斯特教团修士发现了葡萄酒“风土”(terroir)的重要性，但其实古埃及人早已发现尼罗河沿岸生产的葡萄酒要优于其他地区。罗马人则喜欢法勒诺姆(Falernum)和索伦托(Sorrento)生产的葡萄酒。罗马学者老普林尼(Pliny the Elder)就曾记录他那个时代的87种顶级葡萄酒，其名言“酒后吐真言”(In vino veritas)也被人津津乐道。

本书的后半部分中，作者讲述了自己沿着教皇保罗第二次宣教旅程的路线，参观了东地中海的酿酒厂。由此新书的后半部分成为了一篇不失趣味的旅行见闻。

若说《神的美酒》描述了各个时代的相似之处，那么保罗·卢卡奇的《创造葡萄酒》(Inventing Wine)聚焦的则是葡萄酒历经岁月、战火、革命、富庶和贫穷之后的诸多改变。卢卡奇曾是《华盛顿时报》和《华盛顿人》杂志的红酒专栏作家，曾因撰写《美国的美酒》(American Vintage)和《美国的好酒》(The Great Wines of America)而获奖。与前两本书相比，这本新书的视野更广阔，他要呈现的是葡萄酒伴随西方文明一起演变的历史。他所强调的是瓦解和改变，而不是延续。

卢卡奇最精彩的一段论述莫过于描写葡萄酒的现代演化，演化的结果是变成他所称为的“国际品种”。罗萨科庄园干红葡萄酒http://www.feisuxs/zh/wine/chateau-de-laussac 罗萨科庄园干红葡萄酒http://www.feisuxs/zh/wine/chateau-de-laussac 这个品种“花哨”(芳香馥郁，酒劲浓厚)且国际化。随着葡萄栽种技术和酿酒技术改革，让红酒酿造不必局限于欧洲，而是能在世界范围内制造高品质的葡萄酒。因为强调技术和技巧，一批酿酒者和酒评家被捧成名流，最为显赫的就是罗伯特·帕克(Robert M.Parker Jr.)。酒商们都知道，只有被帕克打90分以上，葡萄酒才能卖出好价钱。

如今人们对葡萄酒品种的重视也超过了对于“风土”的追捧。“国际化的葡萄酒”尝起来都差不多。不论生产地是美国加州还是智利，赤霞珠就是赤霞珠。卢卡奇写道，“对于当今的消费者来说，相比起产地，葡萄酒忠于某种品种更加重要，品种甚至已经成了决定品质的标记。”

卢卡奇赞美这种葡萄酒的国际化。某些评酒师抱怨这种新国际品种将葡萄酒的神秘和个性都掠夺一空，对此卢卡奇并不苟同。因为随着新技术进步，酿酒者能够获得任何一种他们所想要的品种。现在的“花哨”品种代表了消费者的喜好。或许评论家口中的神秘和个性将会是下一个流行也说不准呢?我们从卢卡奇书中知道，明天的葡萄酒将会和今天的葡萄酒有着巨大的不同。

文章来源：进口红酒http://www.feisuxs/ 罗萨科庄园干红葡萄酒http://www.feisuxs/zh/wine/chateau-de-laussac

**第三篇：法国葡萄酒**

概述：

法国这方水土，赋予了葡萄酒太多的传奇色彩，让无数人在此流连忘返。这个世界上即使拥有与法国同等经纬度的地方，却难以复制出法国相同的独特风味。法国人极其自豪地认为，他们拥有独特且多变的气候和土壤，这些小气候造成了今天缤纷多彩、品质卓越的法国葡萄酒。

法国酿造了世界上最多的顶级好酒，这个是毫无争议的，法国人酿造出的每一种顶级葡萄酒都是全世界酿酒师的模范教科书，把葡萄与气候、土壤、种植、酿造、人文完美地融合在一起，酿造出让人难以言喻的卓越美酒。目前，在全球最值得收藏和投资，并被品酒师津津乐道的Top100葡萄酒中，法国要占掉几乎80%，这样的骄人成绩让新旧葡萄酒世界毫无争议地把葡萄酒世界的顶级皇冠带到法国的头上。法国西邻大西洋，南接地中海，东面有着阿尔卑斯山的阻隔。整个国家多河流，多山谷，因此造成了无数多变的小气候和小环境。法国人根据几百年的种植和酿造经验，总结出每个地区最适合种植的葡萄品种以及最适合的酿造方法，酿造出举世无双的葡萄酒。因此，很多今天在全球流行的葡萄品种，都源自于法国。

1936年，法国就建立了当时全世界第一套最完善的葡萄酒法律和产地保护制度，用来保持每个地区葡萄酒风味的传统特色，规范葡萄酒的品质，以及维护葡萄酒的传统地位。

历史：

葡萄在大约公元前1000年到前500年之间在法国南部出现，而后它开始在地中海盆地的大部分地区进行繁衍传播。在葡萄酒出现的早期，这种饮料一直被视认是一种只有贵族才能享用的高尚饮品，也是一种用来敬拜酒神巴古斯(Bacchus)的祭神用品。

葡萄酒在全世界的基督教徒的心中还代表了耶稣基督的血液，这点促进了葡萄酒的平民化，使得平常民众也拥有了饮用甘美的葡萄酒的权利。

主要葡萄品种：

赤霞珠

如果不是为了说它是来自梅多克的话，人们将不会去介绍这个世界葡萄界的明星，因为只有在梅多克，和美乐组合，才有它最优秀的品质。如果说它的香味以青椒味为特征，那人们也学会了控制它的单宁量，使之也能散发出其它的香味如黑茶子，皮革，雪松，香辛料以及黑色水果的味道。这一丰富的香味，连同它的单宁和陈酿潜力，通过波尔多葡萄酒而为全世界公认。地区餐酒也大量用它，酿造出的酒主要是果香，为了适应更快的消费，如在朗格多克就非常成功。全世界至少有170000公顷土地种植赤霞珠，从摩尔达维亚一直到南非。该品种晚熟皮厚，但是需要在炎热的土地上才能达到理想的成熟度。在法国，它往北不能超过波尔多。

西拉

传说西拉是1224年十字军东征时从伊朗的Shiraz千里迢迢带回来的，但是关于这个问题，众家争论不休，虽然这一品种在罗讷河谷安家落户。当地的土质贫瘠干燥，气候适宜，适合这个不茁壮晚熟的品种，比如罗第陡峭的山坡。最近在法国该品种的种植面积达到了45000公顷之多，除了罗讷河谷之外，还在朗格多克和普罗旺斯有种植。地区餐酒也使之成为神话般的品种。西拉品种酿造的葡萄酒色泽鲜艳，其灵魂即酒香中烟熏味，胡椒味围绕着堇菜花，桑葚和欧洲越桔的香气，同时吸引爱好者的还有其平衡的丹宁，强劲而如天鹅绒般。法国如今占全世界西拉生产的70%。

品丽珠

品丽珠与赤霞珠虽然关系不大，但比较而言，品丽珠来要更顽强更早熟。品丽珠是卢瓦河谷红葡萄酒之王。但在波尔多和西南部产区，它也占据着二线位置，受到高度评价。全世界有45000公顷品丽珠种植，法国占得最多，有36000公顷，意大利北部和澳大利亚也有种植。尽管由它酿制的酒适宜陈酿，丹宁比赤霞珠更合适一点，使之在新酒期末有天鹅绒的口感。它特别适应卢瓦河谷、布尔格伊和诗南地区的气候。

那里的人们早在拉伯雷的享乐主义时代就学会了喜欢覆盆子、樱桃与甘草的香味，以及细腻柔顺的丹宁平衡。它十分适宜陈酿。

佳美

佳美的另一个名字是佳美博若莱，顾名思义，二者存在不可分离的关系，那就是60%的佳美种都植在博若莱地区。改地区沙砾质的土壤贫瘠而呈酸性，是上好葡萄的理想生长条件。在勃艮第、卢瓦河谷也有佳美种植，那里的北方气候条件也十分适合。佳美带有桑葚、樱桃、草莓、醋栗的香味，也可以用来酿造哄人的次等葡萄酒。由于丹宁含量低，佳美主要是水果香味，加上一丝酸味，使之能够佐以家常菜，冷冻饮用。这一特性在新博若莱表现得更好。那是为了生活情趣而酿造的酒。

美乐

谁能预测这个直到19世纪还是二流货的品种有如此辉煌的将来?这个世界葡萄品种之王在全世界有190000公顷土地种植，其中10000公顷在法国。从波尔多到阿德莱德，从桑塔勒纳到门多札，它能很好地适应多种多样的种植和气候条件，然而有些人说在波美侯小村庄里它能发挥最高的潜力。这是个顽强早熟的品种，波尔多更深更冷的利布尔纳土壤中非常适合它。美乐有种种优点：漂亮的深红色酒色，微微辛辣的红色水果，有时是李子干的香气，特别是一个强劲而细腻的结构，因为有了相当浓却又象天鹅绒一般的丹宁。如果把它的种种特性和赤霞珠互补的话，这两者经常在调配在一起，就能更好理解它将有更美好的未来了。

黑皮诺

黑皮诺在罗马统治时代之前就由高卢人在勃艮第地区种植，后来逐渐又到了阿尔萨斯，德国甚至西班牙和美国俄勒冈州最冷的地方。该品种任性，易受冻，易生病，早熟，就象一个脾气乖戾的天才儿童。然而它成熟早，是北方地区的意外收获，因为夏季结束得早。在勃艮第气候状况理想，黑皮诺在丰富程度，平衡和香味丰满度上成果喜人。而且它是勃艮第唯一的红葡萄品种，表现力有令人吃惊的多样性。法国是世界上最大的黑皮诺生产国，占地25000公顷(全世界60000公顷)。如果说酒色深浅不是它的最佳特性的话，那是它的回味与精美使之成为一个珍贵的葡萄品种。黑皮诺具有小红色水果，樱桃，樱桃酒，皮革，灌木，野味的香气，有其肯定的价值，该品种丹宁细腻，如丝一般，特别是易于融化，给品尝不少快感，适宜陈酿。

霞多丽

霞多丽是另一世界明星，有关介绍却不多。这是种可塑性强，即适应力很强的品种，然而只有在北部土地上它才能完全显示它的强劲香味，适中的酸度，平衡感，特别是陈酿的潜力。最优质的霞多丽来自勃艮第，特别是蒙哈榭，这并不奇怪，在香槟区和朗格多克也有，比如有时在一些适宜喝新酒的地区餐酒中。更远一些，在卢瓦河谷，原产地监控命名利慕酒区甚至新世界中也有其踪影。莎当妮非常怕春天的霜冻，但酿造的酒品质高贵，因为其本身十分典雅，香味丰富，有椴花茶、桃子、梨、洋槐蜜、蕨类，和柑橘味的面包的味道，真不愧是感官的盛大节日呀。

长相思

长相思在“全球化”之前一直在波尔多安营扎寨。和塞美蓉组合使得格拉夫的酒闻名于世，最近它又给原产地监控命名两海之间注入了新的活力。它生长在桑塞尔极好的钙质土壤中，由于它很强的适应力，也到了朗格多克，使得当地的地区餐酒大获成功。长相思的种植面积稳步增长，如今法国有20000公顷，全世界则有45000公顷。葡萄酒研究最新发现了它的香味释放机理。如今，由这一品种酿造的葡萄酒在香气(黑茶子叶、柚子、黄杨木、柑橘、水仙)的强度，口感和鲜活感上非常平衡，使之成为许多原产地监控命名白葡萄酒或地区餐酒中的“畅销品”。

琼瑶浆

这是个白和桃红葡萄品种。与著名的汝拉萨瓦涅一样，是阿尔萨斯葡萄酒的杰出代表。琼瑶浆是一个著名的香气浓郁的品种，顽强而早熟，使它对春天的霜冻很敏感。在法国，种植面积仅有2600公顷，用来酿造具有强烈香气的干白葡萄酒，有荔枝或玫瑰木的味道，或者加入香辛料的面包或柑橘片的味道。它的色泽同样也很有个性，比传统的白葡萄酒要深一些，因为它的果皮色素沉着使之具有金黄色的反射。这

些酒口感宽广，几乎肥硕，非常强劲。当实行贵腐工艺之时，香气非常丰富，夹杂蜂蜜、杏干和玫瑰花瓣浆的味道。

葡萄酒分级：

法国葡萄酒总共可分为四级：从上到下分别是，法定地区葡萄酒(AOC)，优良地区餐酒(VDQS)、地区餐酒(Vin de Pays)、日常餐酒(Vin de Table)。除此之外，每个地区例如波尔多、勃艮第等还有自己当地的分级制度。

法定地区葡萄酒(Appellation d\'Origine Controlee 简称AOC)：

AOC是法国葡萄酒的最高等级，自1936年成立以来，如今已经有了400多个法定产区，占全国一半的产量，每一个AOC产区都会详细规定其使用的葡萄品种、最低酒精含量、最高产量、种植方式、修剪以及酿酒方法等，并且还需要通过官方分析化验和品尝，才可获得AOC证书。正是这种非常严格的规范才确保了AOC等级的葡萄酒始终如一的优良品质和传统风味。在法国，每一个大的产区里又分很多小的产区。一般来说，产区越小，葡萄酒的质量也会越高。

AOC虽然对保护产地特色起到了重要的作用，但也并非完美，其指定的葡萄品种和酿造方法扼杀了有些酒农的创造力，例如，在法国南隆河地区，用赤霞珠酿造的顶级红酒，也只可划分为地区餐酒级别，只因为赤霞珠不是南隆河AOC的指定葡萄品种。APPELLATION CONTROLEE指的是法定产区，简称AC, 通常会在这两个单词中加进地名，即原产地名(Origine), 例如：APPELLATION BORDEAUX CONTROLEE或APPELLATIONBOURGOGNE CONTROLEE，就是表示波尔多或勃艮第地区的AC级别酒。优良地区餐酒(VDQS)：

该等级成立于1949年，级别比AOC略低，因此限制条件例如产量和品种也会比AOC要宽松一些，一些产区在升级到AOC之前，会先给予VDQS级别，几年后再升级，有趣的是，有些酒庄乐于留在这个级别，不想上升到AOC，以免对使用的葡萄品种和酿造方法有着严格限制，影响自己发挥酿造的特色，有些品质优秀的酒庄也有些“宁做鸡头，不做凤尾”的感觉，这个级别的酒比较少见，只占法国产量的1%左右。但在标签上标注VDQS前仍然需要经过官方的品尝分析。

地区餐酒(Vin de Pays)：

该等级成立于1979年，当时主要目的是提升地区的普通餐酒品质，现在则是物美价廉，深受当地消费者喜欢的葡萄酒。目前法国大概有150个左右的地区餐酒产区，占总产量的20%左右，其中比较著名的是位于法国南部的奥克地区(Vin de Pay d\'Oc)，这里气候炎热，酿出的酒饱满结实，越来越受到全球的关注。地区餐酒通常会将品种标在标签上，简单明了。

普通餐酒(Vin de Table)：

普通餐酒是法国葡萄酒的最低级别，占总产量的30%左右，可以用整个法国的葡萄混合酿造，对葡萄品种和产量没有什么限制，是最便宜的法国葡萄酒。由于品质一般，有一部分则用于蒸馏。

葡萄酒标签：

标签就是葡萄酒的身份证，一些重要的信息都会标注在标签上，通过标签，消费者就可以很容易地分辨酒的类别、产地和年份，对于有经验的专家，不用开瓶就可以猜出酒的特性。对于法国葡萄酒，无论列于何种等级，标签上都必须标注以下内容：

1)所属等级。根据级别消费者可以推断出大概的合理价格范围，例如通常AOC在100-500元之间(有名的好酒价格上千或者上万，不在此讨论)，VDQS在80-150元之间，VDP在60-120元之间，VDT在40-60元之间。

2)注明生产国法国以及生产商。这个在任何国家都是必须的，因为一旦产品出了质量问题，必须通过标签能找到厂家，所以反过来说，如果标签上没有标注生产厂家，可能就是假酒。

3)容量：容器的液体容量，以公升(L)、厘升(CL)、毫升(ML)表示。最常见的是750ML，购买这种容量的葡萄酒应该是性价比最为合算的，例如同品牌的375ML葡萄酒的价格大概是750ML的七折，而不是一半的价格。

4)酒精含量：以容量百分比表示，单位是%VOL, 通常新世界国家葡萄酒的酒精度较高。

酒标上的常见术语：

Blanc：白葡萄酒

Brut：干酒，用于香槟酒上，指酒中含糖量少于15克/升

Cave Cooperative:：酿酒合作社

Chateau：酒堡

Domain：酒庄

Grand Cru：顶级葡萄酒或列级酒庄

Mis en Bouteille ：“装瓶”之意，后面接酒庄、酒商或公司名，在酒庄装瓶的葡萄酒品质最佳，称为酒庄酒。

Millesime：年份

Monopole：独家单一葡萄园

Negociant：酒商会和葡萄酒栽种者订合约购买葡萄，经过自己培养或装瓶后出售。

Rose：桃红酒/粉红酒

Rouge：红葡萄酒

Sec：干酒

Vin Doux Naturel：天然甜味葡萄酒

Vieilles Vignes：老葡萄树

Village：村庄，有时加在法定产区名后面，表示品质优良的村庄酒。

**第四篇：法国葡萄酒英文版**

French wine dragon

A vintner is on a mission in western China\'s desert.Wang Kaihao reports in Wuhai, Inner Mongolia.Holding a glass of red wine and wandering in the underground cellar packed with more than 1,600 oak barrels, Frenchman Bruno Paumard stops from time to time to sniff and sip.He touches the barrels gently, as if caressing his baby.“Oh, what a nice wine,” he murmurs.The 49-year-old winemaker at Chateau Hansen in the Inner Mongolia autonomous region\'s Wuhai didn\'t expect that his first visit to China in 2025 would make him immediately decide to settle down in the country.“It is all for love,” he says.“You know, I am French.”

Paumard, then porced for two years, wanted a new family.He became a fan of Chinese film star Zhang Ziyi after marveling at Crouching Tiger, Hidden Dragon and was surprised to find many Chinese girls look like his idol when he visited Beijing to promote wines at the Year of France in China events.Still, he confessed to then being unable to clearly distinguish among Asian faces.“There were Zhang Ziyis everywhere,” he recalls.“And I found someone far away from me looked more like Zhang.I was watching her, and she walked straight toward me.It was like magic.”

Paumard believed the woman was the one he was looking for.He quit his job in France and began a wine distribution business in Beijing.The woman became his wife two years later, and gave him the Chinese name Fa Jiulong, which means “French Wine Dragon” because he was born in the Year of the Dragon.“My life in France is great, but I\'m not sure whether I should go back now,” he says.“People here are too nice to me, which makes me feel like being on another planet compared to when I\'m in France.”

He\'s mutually cordial.He greets every worker at the winery in simple Chinese, even though he doesn\'t know all of their names.Paumard\'s hometown of Angers in France\'s Loire Valley is a globally celebrated hub for top-level wine.He grew up near a vineyard and became a sommelier at age 15.He later went around Europe to look for new opportunities and became a finalist in 1989 Best Sommelier of the United Kingdom competition.When he returned to his hometown in the early 1990s, he taught wine tasting in a local school and became a winemaker.He was also one of few experts setting prices for wine auctions in France.While his Beijing business did well, he decided to go to Wuhai in 2025 to take advantage of its terrain.The city gets more than 3,000 annual sunshine hours and experiences big temperature differences between night and day, which are good for grapes.However, Inner Mongolia\'s heavy drinking customs shocked him.“People always cheer, saying ganbei(empty your glass)in honor of guests.If the ganbei I have in Beijing means drink one, in Inner Mongolia, maybe I\'d have taken 10.But I am a good drinker.People often get drunk earlier than me.”

**第五篇：如何鉴别和品尝法国葡萄酒**

对于法国人而言，葡萄酒一如法国大菜，也要具备色、香、味三个条件才算得上上等品，因此品尝起来确有许多讲究。法国人将酒的色、香、味形象地称作“裙子”、“鼻子”、“嘴巴”。鉴别酒的第一步是观察“裙子”，指将酒倒入透明的无色玻璃酒杯以观察色泽。看它是否清澈透明，鲜艳夺目。好的白葡萄酒应当是黄金色的或者是浅黄色的；好的红葡萄酒应当是红宝石色，石榴红色或者琥珀色。第二步是检验“鼻子”，主要指酒散发出的酒香。首先要缓缓地将杯中的酒“摇醒”，使它散发香味。如果是一、二年的新酒，因酒龄不长，能嗅出鲜果或花的清香，如玫瑰香、苹果香、樱桃香等的葡萄酒就是好酒。如果是刺激、强烈或闭塞则酒质较差。如果是陈酿，应当有浓香，如蜜香、榛子香、香草等。第三步观察“嘴巴”，指试口感。首先要对酒进行整体评价，是醇厚还是精美。好酒的口感应当是醇厚的，浓郁的，结实的，平衡的，优美的，余味悠长的，而不是瘦弱的，平淡的，没有特点的和短暂的。其次要鉴定是柔和还是生硬，好酒应当是圆润的，柔顺的，可口的而不是酸涩的、生硬的和辛辣的。最后是感觉酒性：好酒应当是有力的，醉人的，丰满的，强烈的，而不是平缓的，冷淡的、无力的。通过上述三个基本步骤，人们大致可以判断葡萄酒的好坏。

酒与法国大菜进行巧妙的搭配，才能使两者相得益彰。按照法国品酒师的说法，如何将葡萄酒和法国菜完美结合是一门的特殊学问。因此，每年葡萄酒一上市甚至上市前，一些著名饭店或餐厅都要高薪聘请资深品酒师对酒进行鉴定和搭配。如果你细心的话，你会发现在法国参加正式宴请时，菜单上都要明确注明所配葡萄酒的名称和年份。某种意义上讲，法国人对宴请中酒好坏的重视的程度绝不亚于菜本身。

饮酒的一般常识

----搭配规律。吃海鲜、喝干白、葡萄汽酒或香槟，冷盘和第一道正菜喝干白和或淡红葡萄酒。肉禽搭配清淡的红葡萄酒，野味则搭配上等及陈年干红。吃奶酪和鹅肝要喝上等红葡萄酒或甜酒。甜食要配香槟、汽酒。水果要配甜酒、果子露或半干香槟。

----饮酒的酒温。喝香槟酒最好要冰镇一下，酒的温度在6－8度时饮用味道最浓。喝勃艮第葡萄酒要保持在14－16度的样子，波尔多葡萄酒则要在14－15度时饮用。

----开瓶的时间也颇有讲究。4年以内的波尔多葡萄酒或6、7年内的勃艮第葡萄酒，酒龄较轻，应在饮用前几小时开瓶，以便酒与空气充分接触后产生氧化，使酒味更浓香。陈年酒要避免过早打开，一般以现喝现开为好，这样可以避免酒味不够新鲜。

在法国，葡萄酒是一种特殊的有着极其丰富内涵的特殊文化。但由于笔者经历有限，对法国的酒文化只能简单地介绍一点皮毛。一个曾经在欧洲长年工作过的朋友曾对笔者说过这样一句话，道出了对法国葡萄酒的深刻理解，所心愿以此作为这篇文章的结束语。他说“如果说，理解德国人最好的办法是学会听德国作曲家的古典音乐的话，那么理解法国人的最好方式是学会品味法国葡萄酒和法国大菜。”愿朋友们有机会去亲自体验一下，通过葡萄酒的文化去了解法兰西文化及民族。

本DOCX文档由 www.zciku.com/中词库网 生成，海量范文文档任你选，，为你的工作锦上添花,祝你一臂之力！