

# 法國佛朗明哥紅葡萄酒

英文品名：Une Grande Cathedrale 酒精濃度：7.5%

## 口 感：

本款酒酒色呈紅寶石色，口味甜美，風韻十足，口感醇厚，散發著恬靜宜人的香氣，配合明亮間帶有些微艷紅的色彩，宛如淑女內斂卻不失光采的氣質。冷藏飲用原味果香，風味更佳，任何食物皆可搭配，不限紅肉抑或白肉，適合一般大眾消費者飲用。

## 法國佛朗明哥紅酒 任何場合均適飲

一般人對紅酒印象，普遍流於酸澀，但是微甜型紅酒則不然，來自法國的佛朗明哥紅酒，除保留紅酒本身的獨特果香外，添加一份滑順口感，這對大部份不習慣紅酒酸澀口感的人來說，實在是個好選擇；一般人在不同季節，不同場合挑選適合的伴手禮，體面又超值的佛朗明哥紅酒，四季皆宜，無論收禮者平時有無小酌習慣，絕對讓收禮者滿心歡喜。法國佛朗明哥紅酒，口感圓潤，香氣協調；不論冷鎮後直飲用或搭配餐點，都有令人滿意的表現。

您曾經在家中舉辦派對時，苦惱不知如何調配迎賓的開胃酒嗎？又考量到來家中作客的親友們，或許無法接受不甜香檳的偏酸口味嗎？建議您準備一瓶佛朗明哥紅酒，加上兩大罐保特瓶裝的七喜檸檬汽水，準備一個大型的果汁缸，先放冰塊，直接把酒與汽水以1:2的比例注入缸中，稍微攪拌一下，就可以很輕鬆地讓賓客們享受法式迎賓樂趣。

另外，如果您想要製作紅酒水果冰砂，法國佛朗明哥紅酒也是最佳選擇喔！

把小蕃茄稍微燙過後去皮，將去皮後的小蕃茄置入鍋中，加入適量佛朗明哥紅酒，稍微煮沸後，加入適量烏梅或酸梅浸泡，等降溫後，裝到小玻璃罐中冷凍，食用前先準備一個吃甜點或吃冰的小巧碗，先用湯匙刮取已結凍的汁液做成冰砂，挖出蕃茄果肉放在冰砂上，即可食用。也可以搭配香草冰淇淋與蕃茄紅酒冰砂一同享用，在派對的最後推出這道甜點，讓大家以法式的酸甜滋味，為派對劃下完美句點。

**佛朗明哥**  
法國 *Flamenco*  
法國紅酒，就是佛朗明哥



佛朗明哥紅酒在中低價位的紅酒市場中擁有著傲人的成績，連續五年蟬聯國內進口紅酒的銷售冠軍；為了深耕佛朗明哥紅酒的品牌精神，2011年重金禮聘舞蹈界的天后「劉真」成為佛朗明哥新的年度品牌代言人，並為佛朗明哥注入熱情奔放新的生命力。



陸海洋行股份有限公司  
SEA & LAND WINE & SPIRITS INC.  
Web-site : [www.sealand-wine.com.tw](http://www.sealand-wine.com.tw)

106台北市大安區羅斯福路二段33號11樓之1  
電話：(02) 2396-5626  
傳真：(02) 2396-8665  
E-mail : [info@sealand-wine.com.tw](mailto:info@sealand-wine.com.tw)

酒  
後  
不  
開  
車  
·  
安  
全  
有  
保  
障