



Chateau Thomas (圣.托马斯) 的创立是为了同在贝卡谷内, 并且拥有至今为止最大, 保存最为完好的罗马神庙遗迹—巴克斯神庙的罗马酒神巴克斯致敬。亘古至今, 贝卡谷向世人们证明了其在生产世界知名葡萄酒方面的无限潜能, 同时也展现出了其对于葡萄酒的热爱, 激情以及卓越成就, 而这些正是2000年前启发罗马人建立巴克斯酒神庙的源泉。

Chateau Thomas (圣.托马斯) 酒庄位于一座俯瞰贝卡谷的山丘上, 海拔高度超过1000米。酒庄拥有一片面积达65公顷的位于黎巴嫩山日照充足的东部斜坡上的葡萄园和一个深挖入岩石中30米的地窖, 其中包括了一个用于发酵以及陈酿工序的葡萄酒仓库。

酒庄中种植的知名葡萄品种 (赤霞珠, 西拉, 梅鹿辄, 味而多 (Petit Verdot), 夏敦埃, 维欧尼以及长相思) 都完全适应贝卡谷中的气候条件以及地质特征。圣.托马斯第一瓶葡萄酒出产于1998年。贝卡谷天然优越的地理条件, 黎巴嫩葡萄种植前任的丰富经验积累以及Chateau Thomas (圣.托马斯) 创始人对于葡萄酒酿造的精湛技艺以及热情完美地融合在一起, 为世人酿造出了最优质的葡萄酒。



LES GOURMETS BLANC

BLANC 2011 (布兰科2011)
一款酸味以及果味达到完美调和而沁人心脾的葡萄酒。这款葡萄酒最适宜用作开胃酒与色拉, 开胃菜以及海鲜一同上桌。



最佳保存温度 (10-8度)
所选葡萄品种: 长相思, 夏敦埃



ROSE 2011 (玫瑰2011)
一款非常和谐, 清爽并且果味浓郁的夏日葡萄酒。她非常适合搭配开胃菜, 黎巴嫩传统美食 (mezze), 东方菜肴以及辛辣菜肴饮用。

最佳保存温度为 (10-8度)
葡萄所选种类: 西拉, 味而多 (Petit Verdot) 以及神索

LES GOURMETS ROSÉ



LES GOURMETS ROUGE

ROUGE 2009 (罗格2009)
一款果味浓郁且伴有丝滑单宁酸味的葡萄酒, 美味可口, 无与伦比。这款葡萄酒最适宜与黎巴嫩以及地中海菜肴或是意大利面共同享用。



其最佳保存温度为14-12度。
葡萄所选品种: 赤霞珠, 西拉, 歌海纳以及神索



CHARDONNAY 2011
(夏敦埃2011)

这是一款精心发酵并且在橡木桶中陈酿8个月的葡萄酒。圣·托马斯夏敦埃系列葡萄酒口感丰富, 品质丝滑, 带有独特的花香与鲜活的辛辣体验。她最适合搭配贝类海鲜、脂肪含量较高的白色肉类以及山羊奶酪。

葡萄所选种类: 夏敦埃
最佳保存温度为 (10-8度)

CHARDONNAY ST. THOMAS

