



Chateau Thomas (圣.托马斯) 已经成为了黎巴嫩葡萄酒业的骄傲她旗下的葡萄酒曾在2002年后举行的各大国际知名葡萄酒品牌比赛中收获超过60枚金牌以及银牌。

info@geoline-int.com

LES EMIRS

LES EMIRS 2008 (埃米尔2008)

这款葡萄酒要在橡木桶中陈酿12个月。LES EMIRS 是一款高档葡萄酒, 其酒体平衡且余味十足。



LES EMIRS 适合与所有类型红肉, 鸭肉以及各种奶酪一同饮用。

最佳保存温度为18-16度
葡萄种类选择: 赤霞珠, 西拉以及歌海纳



PINOT NOIR 2009
(黑比诺2009)

圣.托马斯的黑比诺是黎巴嫩生产的第一瓶黑比诺单行酒瓶。她的口感优雅, 酸味恰到好处并且带有贝卡谷独特的红色水果以及香料的特点。这款葡萄酒适宜与烤牛肉, 上肋肉, 菲力牛排以及羊肉一同饮用。

最佳保存温度: 16-14度
葡萄所选品种: 选自具有10年历史, 位于1200米海拔高度的圣.托马斯葡萄园的黑比诺葡萄

Pinot Noir



CHATEAU ST. THOMAS

CHATEAU ST. THOMAS 2007 (圣.托马斯 2007)

这是一款特点鲜明, 口感圆滑并且酒香芬芳常在的精品葡萄酒。她要被放在新的法国橡木桶中陈酿18个月。这款葡萄酒最适宜与红肉以及口感强烈, 辛辣的奶酪共同饮用。



最佳保存温度为18-16度
葡萄所选种类: 赤霞珠, 梅鹿辄以及西拉



Mérlot A

MERLOT 2005 (梅鹿辄2005)

这款葡萄酒%100选自低产量的梅鹿辄葡萄 (22-18 hl / ha) 并在法国橡木桶中陈酿10个月。梅鹿辄A拥有



丰富而平滑的口感, 同时其中的单宁以及酸味也达到完美的酒精平衡比例。该款酒非常适合与上肋肉, 烤大牛排以及各类奶酪共同饮用。

葡萄所选种类: 梅鹿辄 (选自有17年历史, 位于圣.托马斯海拔1000米葡萄种植园内的优质葡萄)

