

Mega PX MART

原大潤發自2025年8月1日起更名為大全聯



大全聯葡萄酒專刊2025

10/17-11/20



Wine Festival

葡萄酒秋季賞

一起喝杯紅酒吧!



商品編號
19368

**法國波爾多
康布朗酒莊紅酒**
CHÂTEAU
CAMBLANC

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉，
燒烤，清淡中式台
菜，濃郁中式台菜。
香氣：以平滑的梅
子風味為主體，由
Merlot 提供柔順果
感。

酒體 ●●●●●
酸度 ●●●●●
甜度 ○○○○○

399元



商品編號
320181

**法國波爾多
獨立酒莊紅酒**
CHÂTEAU
INDEPENDANCE

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、起
司、燒烤、濃郁中式
台菜。香氣：煙薰、
中焙咖啡、雪松、
微微的火藥與石墨
感、黑醋栗、櫻桃、
深色漿果系風味。

酒體 ●●●●●
酸度 ●●●●●
甜度 ○○○○○

549元



商品編號
19650

**法國波美侯
阿波吉酒莊紅酒**
Château Apogée

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、起
司、燒烤。香氣：青
椒、皮革、黑色莓
果，是波爾多愛好者
不能錯過的佳作。

vivino:4.0

酒體 ●●●●●
酸度 ●●●●●
甜度 ○○○○○

719元



商品編號
505899

**義大利1895
托斯卡尼紅葡
萄酒**

1895 Rosso
Toscana IGT

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉，起
司，燒烤，濃郁中式
台菜。
風味：木質風味明
顯。

vivino:4.1

酒體 ●●●●●
酸度 ●●●●●
甜度 ○○○○○

489元

限試飲會當天

單筆滿5,000元

共贈

1,200元

葡萄酒折價券

(含大全聯1,000元葡萄酒折價券乙張，無上限；
全聯200元葡萄酒滿額折價券乙張，全台限量3萬張。
券使用方式詳見券面說明)

2025/10/31-2025/11/9

卡友登錄

再抽

**法國酒莊
雙人夢幻之旅**

(活動詳情，請掃QRcode)

(詳見P.3)



立即登錄



禁止酒駕 未滿十八歲禁止飲酒

巡迴知名酒莊介紹



**法國
波爾多
邦奧斯特酒
莊紅酒**
CHÂTEAU DE
BONHOSTE

750ml/瓶

479元

庫黑日酒莊 (COURREGES WINES)

Akima 與 Stéphane 兩位熱愛葡萄酒的人 COURREGES WINES 首先是一對男女的相遇，因為對葡萄酒的共同熱情而結合。出生於波爾多。在享有盛名的 Pauillac 產區長大；至於 Stéphane，葡萄酒是家族歷史的一部分。透過他身為釀酒師的基因，Stéphane 開始接觸葡萄酒，並由此被點燃了對葡萄酒的熱情。因此，他順理成章地將職業方向導向釀酒學，如今成為一名在法國乃至國際間都受到認可的波爾多釀酒師。向朋友奉上一杯葡萄酒，代表著一份歡迎，也是一種分享愉悅與溫馨時刻的方式。



商品編號
320232

**法國
勃艮第山坡
紅酒**

Jean
Bouchard
Coteaux
Bour-
guignons

750ml/瓶

499元

歐越酒業 (Wines Overland)

Wines Overland 由 Philippe Carrant 與 Michael Rogers 於 1992 年創立，至今已有超過 30 年深耕亞太市場的經驗，並成長為法國領先的葡萄酒貿易商之一。作為一家國際葡萄酒經銷商，我們的產品組合涵蓋法國、西班牙、義大利以及新世界的多個家族酒莊與莊園，專為滿足消費者喜好而精心打造，帶來靈感與愉悅體驗。



商品編號
320528

**法國
羅亞爾河谷
安茹村莊
紅酒**
ANJOU
VILLAGES

750ml/瓶

569元

達米安酒莊 (EARL Damien JOUIN)

EARL Damien Jouin 坐落於聯合國教科文組織認定的世界遺產之一，羅亞爾河谷中心的 Anjou-Saumur 產區，每一片葡萄園都蘊含自然風貌與文化底蘊。距離巴黎約四小時車程，是一處親近又恆久的產區。多樣的土壤結構與溫和的河谷氣候，共同孕育出質地細緻、果香清新、礦物感內斂的風格。展現豐富風土的多樣表現。從白詩南葡萄 (Chenin Blanc) 清透鮮明的風味，到卡本內弗朗 (Cabernet Franc) 柔滑深沉的口感，再到羅亞爾河氣泡酒 (Crémant de Loire) 優雅細緻的氣泡，每一款酒都真誠傳遞出其風土的靈魂。



商品編號
322902

**義大利
博佳優經典
奇揚第
陳年珍藏
法定產區優
質紅酒**

Borgia
Chianti
Classico
Riserva
DOCG

750ml/瓶

319元

維爾加酒莊 (Verga)

Verga 酒莊創立於 1895 年，傳承逾 130 年，是義大利經典百年家族酒莊。以細膩工藝釀造多元佳釀，遠銷 30 多國，擁有 55,000 quintals 儲存量與高效裝瓶線。從濃郁的 Barbera、Barolo 到清新白酒皆展現優雅風土，屢獲國際殊榮，並通過歐盟、IFS、BRC 認證，成為全球酒迷信賴的義大利精品代表。



歐仁豪
減價推薦
★★★★★

商品編號
331971

**西班牙
盧爾頓兄弟
坦普蘭尼洛
紅酒**

Hermanos
Lurton
Tempranillo

750ml/瓶

469元

盧頓家族 (Domaines François Lurton)

Domaines François Lurton 的葡萄酒由享譽國際的釀酒師 François Lurton 精心打造。Lurton 家族自 1897 年以來便在波爾多釀造葡萄酒。François 最初以顧問釀酒師的身份，為世界各地的知名酒莊提供專業服務。在職業生涯早期，他發現了數個獨特的風土，並決定在當地建立葡萄園。如今，Domaines François Lurton 的酒莊分佈於阿根廷、智利、西班牙以及法國南部。我們的所有葡萄酒均秉持尊重環境的理念釀造，其中大多數已獲得有機或生物動力法認證。其品質亦獲得國際肯定，並多次獲得國際頂尖酒評家的 90+ 高分評價。



何信緯
減價推薦
★★★★★

商品編號
323246

**義大利
曼弗雷迪蘭赫
DOC 納比奧
羅紅酒**

Manfredi
Langhe DOC
Nebbiolo

750ml/瓶

449元

彼得美德酒廠 (Peter Mertes Asia Limited)

彼得美德酒廠創立於 1924 年，為德國最大酒廠，旗下涵蓋義大利、智利、美國酒莊及 VDP 精品酒莊。Bree 為首款獲紅點設計獎葡萄酒，深受台灣消費者喜愛。酒款行銷全球逾 60 國，傳承百年，美學與實力並進。



禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒

葡萄酒秋季賞



2025各店試飲會當日

第1重 單筆滿5,000元
送 1,000元 葡萄酒折價券 (無上限!)

使用期間: 11/21-12/04

(現金折價券限大全聯量販門市使用!)

第2重 單筆滿5,000元
再送 全聯 200元 葡萄酒滿額折價券

使用期間: 10/31-11/23

(不累贈, 全台限量3萬張, 限於全聯超市購買葡萄酒單筆滿1000元可折200元, 詳券上說明)

第3重 2025/10/31-11/9

持福利卡 葡萄酒單筆滿5,000元



(立即登錄)

登錄再抽 法國酒莊夢幻雙人之旅

(活動詳情, 請掃描QRcode)

滿額贈 10/17-11/20

單筆滿3,000元

送 葡萄酒旋轉式瓶塞一只

(每筆上限2只) 全台限量: 2350只



品酒師介紹



何信緯

- * LE SOMM 侍酒顧問品牌創辦人
- * 世界最佳侍酒師大賞國家代表
- * 台灣首位國際侍酒師大賽冠軍
- * HKIWSC 香港國際美酒品評大賽評審
- * 國立高雄餐旅大學兼任助理教授
- * Star Wine List 酒單評鑑台灣大使
- * 著有「餐酒搭配學」、「旅途中的侍酒師」專書



盧彥廷

- * 經營「真真客的左鄰」FB、IG 社群
- * 葡萄酒教育與酒鄉旅遊策展人
- * WSET 認證授課講師
- * CIVB Certified Bordeaux Wine Educator
- * WSG 法國葡萄酒學者認證 French Wine Scholar
- * 2024 法國 RVF 世界盲飲大賽 台灣代表隊 (世界第二名)



林才右

- * 全聯葡萄酒專屬顧問與代言人
- * 台灣首位香檳大師 (Champagne Master Wine Scholar Guild)
- * 亞洲法國葡萄酒侍酒師競賽評審
- * 酒類/葡萄酒專欄作家與講師
- * 星坊文化教育推廣中心葡萄酒授課講師



歐仁豪

- * WSET Level 4 Diploma (英國葡萄酒與烈酒教育基金會認證)
- * WSET 認證授課講師
- * FWS 法國葡萄酒學者協會認證
- * WSG 隆河產區大師認證
- * WSG 香檳大師認證
- * WSG 布根地大師認證



林長菁

- * Youtube/FB粉絲頁「酒酒女孩Greta」
- * WSET Level 3 (英國葡萄酒與烈酒教育基金會認證)
- * WSG 法國葡萄酒學者認證
- * 2018 台北國際酒展-評審團
- * 2020/2023 台灣區RVF盲飲比賽選手
- * 2023 WSD 酒訊雜誌葡萄酒大賞-評審團



阿宅

- * WSET Level 3 (英國葡萄酒與烈酒教育基金會認證)
- * 部落客「阿宅Wine的異想世界」版主
- * 臉書「阿宅Wine的異想世界」粉絲專業版主
- * 臉書社團「大中部酒友會」、「中部酒類研究社」、「嗜酒好康報報」共同管理員

酒莊巡迴及試飲會時間

店別	第一波試飲會 15:00~21:00 (10/18、10/19、 10/25、10/26)	第二波試飲會 15:00~21:00 (11/08、11/09、 11/15)
平鎮店	10/18	11/08
滿雅店	10/18 (莊主巡迴)	11/08
忠明店	10/26 (莊主巡迴)	11/08
員林店	10/18	11/15
台南店	10/19 (莊主巡迴)	11/08
中和店	10/19	11/09
土城店	10/18	11/08
忠孝店	10/19 (莊主巡迴)	11/09
中壢店	10/19	11/15
斗南店	10/19	11/09
內湖店	10/25 (莊主巡迴)	11/08
台東店	10/18	11/08
碧潭店	10/18	11/15
景平店	10/18	11/08
佳里店	10/18	11/08
八德店	10/18	11/08
中崙店	10/18 (莊主巡迴)	11/15
嘉義店	10/18	11/08
鳳山店	10/18	11/08
頭份店	10/18	11/08

達人講座(林才右)

參加禮

店別	活動時間 14:00-15:00
中崙店	10/18
忠孝店	10/19
內湖店	10/25
忠明店	10/26

報名預付200元

送

義大利1895
阿布魯佐大區紅酒
售價: 569元
限pxpay會員報名參加



禁止酒駕 未滿十八歲禁止飲酒

佳評如潮 五星推薦



商品編號
319413

法國波爾多酒莊 橙園經典紅酒

Grand Classique du
Château de l'Orangerie

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、
起司、燒烤、濃郁
中式台菜。香氣：
單寧強勁，酒體適
中，適合喜歡口感
強烈的朋友。

vivino:3.6

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

349元



商品編號
319479

法國波爾多克里斯多夫 伊卡爾紅酒

Ephémère par Jean-
Christophe ICARD

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉，起司，濃郁中式
台菜，東坡肉 伊比利火腿。香氣：
Black fruit 黑色水果（如黑醋栗、
黑櫻桃、黑李子等），Herbaceous
草本植物（青椒、青草、番茄葉
等），Herbal 草葉（如松樹、薄荷、
薰衣草等），Oak Light 淡橡木桶
味，草本風味鮮明。

vivino:3.7

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

459元



商品編號
331799

法國特級波爾多 聖瑪麗酒莊/ 古老葡萄樹紅酒

Château Sainte
Marie / Old Vines

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、
起司、燒烤、清淡
中式台菜、濃郁中
式台菜。香氣：香
氣很不錯，易入口。

vivino:3.7

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

489元



商品編號
315690

美國石帽酒莊/ 西拉紅酒

Stone Cap / Syrah

750ml/瓶

建議搭餐：烤牛排
或烤羊腿、香料風
味菜餚（黑胡椒醬
汁或帶辛香料的燉
菜）。香氣：深色
果實，例如黑莓、
李子。

vivino:3.5

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

369元



商品編號
810015

南澳伯恩酒莊 Woolpunda西拉紅酒

Woolpunda Shiraz

750ml/瓶

建議搭餐：牛排、
羊排、起司、異國
香料料理、燒烤、
濃郁中式台菜。香
氣：成熟李子與黑
莓果香，伴有香料
氣息與木桶香的輕
微影響。

vivino:3.9

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

359元



商品編號
316624

澳洲MWC希拉茲- 慕爾維德紅酒

MWC Shiraz-Mourvedre

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、雞肉、
燒烤、濃郁中式台菜。
香氣：黑色莓果與燻烤
肉類香氣卻有著輕盈
酒體與中高單寧，結
構感十足，卻不顯
負擔，是熱天也可以
喝的紅酒。

vivino:3.7

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

489元



商品編號
316101

澳洲卡爾卡尼亞斯/ 卡本內蘇維翁紅酒

Calcannias/
Cabernet
Sauvignon

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、
燒烤、濃郁中式台
菜。

vivino:3.7

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

559元



商品編號
315624

阿根廷洛佩茲/ 馬爾貝克紅酒

Lopez / Malbec

750ml/瓶

建議搭餐：烤牛肉、
牛排或羊排。煙燻、
烤肉或有炭烤風味的
食物會與此酒的濃郁
果香與微木桶味融
合。香氣：強烈的成
熟黑莓、黑加侖或深
色漿果香氣。

vivino:3.1

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

429元



商品編號
316667

南非M酒窖 皮諾黑紅酒

M Cellars Pinot
Noir

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、
起司、雞肉、清淡
中式台菜。香氣：
果香明顯，有紅莓
（raspberry）、草莓
與蔓越莓的味道。

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

299元



商品編號
16525

南非非洲之星 皮諾塔吉紅酒

Star of Africa Pinotage

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、
起司、雞肉、燉蔬
菜。香氣：單寧細
緻，口感清爽，磨
菇牛肉堡，起司堡，
煙燻豬肉都非常搭
配。

vivino:3.3

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

369元



商品編號
660400

南非西開普區 伯恩普利瑪 紅葡萄酒

LE BONHEUR PRIMA

750ml/瓶

香氣：香氣及味道：
黑色水果香氣、紅
色果乾、土壤味、
橡木桶味。

vivino:3.9

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

459元



商品編號
315573

智利白煙酒莊 卡本內蘇維翁紅酒

Humo Blanco
Cabernet Sauvignon

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、
異國香料、燒烤、
濃郁中式台菜。香
氣：典型深色果實，
如黑莓與藍莓的味
道較明顯。

vivino:3.5

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

529元



禁止酒駕 未滿十八歲禁止飲酒

網路瘋搶1895系列



商品編號
321342

法國西塔尼 奧帕蒂奧白葡萄酒 HAUTPATIO

750ml/瓶

建議搭餐：雞肉、燉蔬菜、異國香料、濃郁中式台菜、椰奶咖哩雞、油扇貝。香氣：喜歡香氣的人非常適合，且酸度不高但微微的苦韻剛好中和酸郁酒體有趣的橘酒搭餐性更廣。

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度●●●●○

359元



商品編號
321277

法國朗格多克-魯西永博肖 特沙索酒莊白葡萄酒 CHATEAUX DES BEUCHOTTES

750ml/瓶

建議搭餐：魚類、雞肉、燉蔬菜、清淡中式台菜。香氣：白桃、熱帶水果、煙薰、青梅感、微微的辛香料風味，桶果融合的風味非好，口潤帶點飽滿度的口感。

vivino:3.2

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度●●●●○

359元



商品編號
315021

法國白煙酒莊 灰蘇維濃粉紅酒 LES FUMÉES BLANCHES GRIS DE SAUVIGNON

750ml/瓶

建議搭餐：甲殼類海鮮、魚類、雞肉、燉蔬菜、壽司、清淡中式台菜。香氣：紅色水果（如蔓越莓、覆盆子、草莓等）、柑橘類水果（如西柚、檸檬、橘皮等）、草藥（如桉樹、薄荷、薰衣草等）、檸檬、少許花香。vivino:3.8

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度●●●●○

409元



商品編號
610643

阿根廷精選灰皮諾白葡萄酒 Alta Coleccion Pinot Gris

750ml/瓶

建議搭餐：海鮮類、白肉或禽類，或搭配清淡香草、檸檬調味料的家禽料理。香氣：成熟果香，帶有葡萄柚、鳳梨等熱帶水果氣息；有時也會感受到梨或青檸與白花的細緻提示。vivino:3.6

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度●●●●○

399元



商品編號
505905

義大利1895阿布 魯佐大區紅酒

1895 Montepulciano
D'Abruzzo

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、起司、燒烤、黑巧克力、摩卡咖啡。香氣：果香豐沛，簡單易飲，適合搭配各式料理。

vivino:3.9

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度●●●●○

339元



商品編號
427833

義大利1895曼杜里 亞原生紅葡萄酒DOC

1895 PRIMITIVO DI
MANDURIA DOC

750ml/瓶

建議搭餐：牛排、燒羊、番茄醬汁、香料香草調味的羊肉或豬肉。香氣：黑莓、成熟李子或梅子的味道非常明顯。vivino:4.1

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度●●●●○

649元



商品編號
427834

義大利1895 巴羅洛紅葡萄酒DOCG

1895 BAROLO DOCG

750ml/瓶

建議搭餐：燉牛肉、義式燉菜烤牛排、野味，如鹿肉或獵物料理。香氣：主導香氣常見為乾花（玫瑰）、乾果（如櫻桃、紅李）、泥土與香菇氣息。

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度●●●●○

1099元



1895 系列商品售完為止



商品編號
315045

西班牙博薩奧經典白葡萄酒 BORSAL CLASICO

750ml/瓶

建議搭餐：起司、甲殼類海鮮、魚類、雞肉、燉蔬菜、海鮮燉飯、起司、夜市烤豬肉、黑胡椒烤豬肉、烤香腸。香氣：紅蘋果、交雜蜂蜜香氣，日常搭餐酒。vivino:3.6

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度●●●●○

305元



商品編號
315054

西班牙阿雷格混釀 魯埃達白葡萄酒 Cuvee Alegre Rueda

750ml/瓶

建議搭餐：清蒸魚、烤鮮蝦、扇貝等，可強調酒的鮮度與酸度搭配海鮮風味。香氣：成熟白果類、鳳梨、芒果，還有些許香草或草本植物氣味。vivino:4

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度●●●●○

599元



商品編號
316104

澳洲伯恩家族/ 雷司令白葡萄酒 Byrne Family/Riesling

750ml/瓶

建議搭餐：起司、甲殼類海鮮、魚類、雞肉、燉蔬菜、壽司、清淡中式台菜、甜點。香氣：鮮明的 Riesling 特色 礫石，酒體稍微豐潤，修飾原本銳利的酸度，非常適合搭餐。vivino:3.9

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度●●●●○

349元



商品編號
315702

美國石帽酒莊/ 夏多內白葡萄酒 Stone Cap /Chardonnay

750ml/瓶

建議搭餐：烤雞、烤火雞等較清淡的肉類。煙燻鮭魚、白魚或是較清爽的魚料理。香氣：香氣有花香和熱帶水果的提示，例如星果、柑橘類、青蘋果。vivino:3.1

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度●●●●○

369元



禁止酒駕 未滿十八歲禁止飲酒



商品編號
319752

法國波爾多 十字酒莊紅酒 CHÂTEAU DE LA CROIX

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、
異國香料、燒烤、
清淡中式台菜。

vivino:3.9

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

689元



經典波爾多風
格，紅色漿果，
酸度與橡木桶風
味均衡，餐桌上
推薦酒款。



商品編號
447093

法國波爾多上梅 多克德芭雷莊紅酒 La Griffe De Barreyres Haut-Medoc Rouge

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、
起司。香氣：煙薰、
微香料感、雪杉與
涼性草本風味。
口感柔和多汁，果
味、酸度與微微的
桶味平衡地很好。

vivino:3.9

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

529元



商品編號
319665

法國波爾多 兄弟酒莊紅酒 The Brothers

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、
起司、燒烤、濃郁
中式台菜。香氣：
喜歡它雪松、丁香、
香草等香料風味，
讓人印象鮮明。

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

535元



商品編號
590307

法國波爾多 利爾尚莊園紅酒 Château Lieu Jean

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、
燒烤、燉蔬菜、異
國香料、台菜。紅
寶石酒色。香氣：
黑色水果、辛料香、
淡橡木桶味。

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

539元



商品編號
501413

法國波爾多貝綠維堡 士族名莊紅酒 Chateau Belle-Vue

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、
雞肉、燉蔬菜、異
國香料、燒烤、濃
郁中式台菜。香氣：
層次豐富酒體飽滿
的經典波爾多左岸
風格！

vivino:3.8

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

549元



商品編號
590331

法國波爾多馮畢克紅酒 Chateau Fonpiqueyre Haut-Médoc

750ml/瓶

建議搭餐：牛排、
羊排、起司、燒烤、
濃郁台菜。香氣：
黑色水果、乾果或
煮熟的水果、辛料
香、濃橡木桶味。

vivino:3.6

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

589元



商品編號
319668

法國梅多克 諾阿雅酒莊紅酒 CHÂTEAU NOAILLAC

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、
異國香料、燒烤。
香氣：經典波爾多
風格，酸度與橡木
桶風味均衡，餐桌
上的推薦酒款。

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

599元



商品編號
319674

法國波爾多 雷斯皮德酒莊紅酒 Château de Respide

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、
雞肉、燒烤、清淡
中式台菜、濃郁中
式台菜。香氣：果
香、花香、草木香

vivino:3.7

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

599元



商品編號
319689

法國 波爾多 上磨坊塔 酒莊紅酒 CHÂTEAU TOUR DU HAUT MOULIN

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、
起司。香氣：香氣
極度誘人，煙燻、
熟櫻桃。

vivino:3.7

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

619元



商品編號
319692

法國波爾多 封狼酒莊紅酒 CHÂTEAU CLOS DU LOUP

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、
起司、濃郁中式台
菜。香氣：單寧滿，
細緻，整體優雅纖
細。

vivino:3.9

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

649元



商品編號
320067

法國波爾多 大老闆紅酒 BIG BOSS

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、起
司、異國香料、巧
克力蛋糕會是大膽
的嘗試三杯雞、黑
胡椒牛柳、夜市牛
排。香氣：香甜的
風味、雪茄、雪松、
丁香。

vivino:4.2

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

719元



禁止酒駕 未滿十八歲禁止飲酒



商品編號
320130

法國上梅多克 拉格蘭日高梅多克 酒莊紅酒

Le Haut Medoc de Lagrange

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、
起司。香氣：年輕
到令人意外，不是
好年份卻有出乎意
料的新鮮度與美味。

vivino:3.5

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

759元



商品編號
321027

法國上梅多克 達斯溫貝爾 艾爾酒莊紅酒

Château Dasvin Bel Air

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、
燒烤、濃郁中式台
菜。香氣：年輕有
活力的果香，是款
青春常駐的清新版
波爾多風格。

vivino:4

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

779元



商品編號
320901

法國聖愛美 隆拉朗德- 德格雷酒莊紅酒

Château Lalande
de Gravet

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、
清淡中式台菜、濃
郁中式台菜。香氣：
果香、花香、皮革
香、木桶味。

vivino:4.1

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

819元



商品編號
320910

法國貝沙克-雷奧良 AOC特希爾- 克勞里伯爵酒莊紅酒

Château Le
Thil Comte Clary

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、
起司、燒烤、濃郁
中式台菜。

vivino:4.1

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

1229元



商品編號
321123

法國上梅多克 莫坎普酒莊紅酒

Château Maucamps

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、
燉蔬菜、異國香料、
燒烤。香氣：經典
波爾多風格，酸度
與橡木桶風味均衡，
十分值得推薦。

vivino:3.9

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

939元



商品編號
321134

法國上梅多克 AOC卡門薩克的 邊緣酒莊紅酒

La Closerie de Camensac

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、
起司、燒烤、濃郁
中式台菜。香氣：
年輕有活力的黑色
莓果，成熟度控制
極佳，單寧品質極
佳，頗具陳年潛力。

vivino:3.9

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

1069元



商品編號
321171

法國波美侯 AOC馬澤耶 酒莊紅酒

Le Seuil de
Mazeyres

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、
清淡中式台菜、濃
郁中式台菜。香氣：
果香、花香、草木
香。

vivino:4

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

1159元



黑醋栗與香草，
果實成熟度控制
極佳，陳年卻不
顯老的單寧與風
味變化極度適
飲，現在購入即
可立即開瓶享用的
陳年佳釀。



商品編號
320928

法國聖朱利安AOC 格拉納酒莊紅酒

Château du Glana

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、
起司、異國香料、
燒烤。香氣：經典
波爾多風格，酸度
與橡木桶風味均衡，
帶出陳年風味，尾
韻複雜且悠長。

vivino:3.9

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

1309元



商品編號
321228

法國梅多克穆里斯 AOC莫卡優酒莊紅酒

Château Maucaillou

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、
起司、燒烤、濃郁
中式台菜。香氣：
很喜歡它的咖啡可
可烘烤的香氣，單
寧不會過度艱澀。

vivino:3.9

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

1309元



商品編號
320958

法國貝沙克-雷奧良 AOC騎士精神酒莊紅酒

Esprit de Chevalier

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、
起司、濃郁中式台
菜、蔥爆牛肉、滷
牛腱、三杯雞。香
氣：單寧細緻 非常
優雅值得細細品嚐。

vivino:4.1

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

1339元



商品編號
321246

法國聖愛美隆 雷代特瓦蘭丁 酒莊紅酒

Château Leydet Valentin

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、
起司、燒烤、清淡
中式台菜。香氣：
單寧圓潤可口、成
熟度極佳。

vivino:4.1

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

1359元



波爾多



商品編號
319398

法國波爾多 貝勒里夫卡本內蘇維翁紅酒

Bellerives Cabernet
Sauvignon

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、
燒烤。香氣：黑色
果香、黑胡椒、白
胡椒、甘草，濃橡
木桶味，黑橄欖、
烘烤味。vivino:3.2

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

319元



整體帶有平衡且
容易親近的風
格。尾韻中略見
可與深色水果
的餘韻。需要短
暫醒酒，有稜角
的單寧與酒體達
成平衡。



商品編號
859870

法國珍寶帆船精選紅葡萄酒

Chateau Jean Faure

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、
起司、異國香料、
燒烤、濃郁中式台
菜。香氣：果香、
花香、辛料香、木
桶味。

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

單瓶239元
2瓶特價299元
平均一瓶

149.5元



商品編號
590340

法國波爾多 傑樂貝克紅酒

Jules Lebegue Bordeaux

750ml/瓶

建議搭餐：羊排、
起司。香氣：具紅
色水果、黑色水果、
草本植物、花香。
具有新鮮水果香氣。
口感滑順，擁有令
人愉悅的芳香結構，
餘韻持久。

vivino:3.4

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

299元



商品編號
188214

法國波爾多聖馬丁 騎士特釀紅酒

Chevalier Saint-Martin
- Grande Réserve

750ml/瓶

建議搭餐：牛排、
羊排、起司。香氣：
具紅色水果、黑色
水果、淡橡木桶味。
集中的果味搭配橡
木桶味，增添整體
層次，表現亮眼。

vivino:3.5

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

259元



商品編號
191269

法國波爾多 夏普那混釀紅酒

Le Grand Chapelain

750ml/瓶

建議搭餐：牛排、
羊排、起司。香氣：
具紅色水果、辛香
料、淡橡木桶味。
具有平衡的橡木桶
風味，尾韻表現中
等。

vivino:3.3

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

289元



商品編號
771366

法國波爾多 巴齊爾紅葡萄酒

Basile le Petit AOP
Bordeaux Red

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉，起
司，濃郁中式台菜，
東坡肉 伊比利火腿
香氣：草木香、辛
料香、皮革香。

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

299元



商品編號
465087

法國波爾多 布雷薩克紅酒

Blaissac Bordeaux

750ml/瓶

建議搭餐：起司、
煙燻火腿拼盤。香
氣：紅色水果、黑
色水果、乾果或煮
熟的水果、辛料香。
酸度平衡與圓潤單
寧，物超所值。

vivino:3.3

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

309元



商品編號
587840

法國優級波爾多 佩里納莊園紅酒

Château Gandoy-Perrinat
Bordeaux Supérieur

750ml/瓶

建議搭餐：牛排、
羊排、起司。香氣：
具黑色水果、草本
植物、煙燻味、咖
啡香氣。酒體飽滿，
具有成熟的單寧表
現。尾韻悠長。

vivino:3.3

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

319元



商品編號
331179

法國波爾多 皮耶男爵紅酒

BARON DE
PIERRE

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、
異國香料、燒烤、
濃郁中式台菜。香
氣：經典波爾多風
格，酸度與橡木桶
風味均衡，十分值
得推薦。vivino:3.4

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

329元



商品編號
587934

法國優級波爾多 隆薩德酒庄紅酒

Chateau Lansade AOP
Bordeaux Supérieur

750ml/瓶

建議搭餐：牛排、
羊排、起司。香氣：
具黑色水果、乾果
或煮熟的水果、辛
料香、淡橡木桶風
味。平衡優雅，濃
郁卻精巧，非常推
薦。vivino:3.6

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

329元



商品編號
606744

法國波爾多 佳席歐莊園紅酒

Château Gassiot

750ml/瓶

建議搭餐：牛排、
羊排。香氣：香氣
豐富，單寧細緻優
雅。

vivino:3.2

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

329元



禁止酒駕 未滿十八歲禁止飲酒



商品編號
895404

法國巴瓦達 繁星梅洛紅葡萄酒 Bavardages Merlot

750ml/瓶
建議搭餐：紅肉、
甲殼類海鮮、濃郁
中式台菜。香氣：
草木香、辛料香、
皮革香。

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

329元



商品編號
386776

法國波爾多 楓克斯酒莊紅酒 Château Foncroze

750ml/瓶
建議搭餐：牛排、
羊排、起司、燒烤。
香氣：標準波爾多
風格，適合搭配煙
燻臘腸、燒烤。

vivino:3.2

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

339元



商品編號
581151

法國波爾多 羅蘭莊園紅酒 Chateau Vieux Roland

750ml/瓶
建議搭餐：牛排、
羊排、起司。香氣：
具紅色水果、黑色
水果、辛料香。經
典波爾多紅酒，是
日常搭餐的不錯選
擇。

vivino:3.2

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

339元



商品編號
319416

法國波爾多 瓦雷特酒莊紅酒 Château Varet

750ml/瓶
建議搭餐：牛肉、
羊肉、獵肉類（如
鹿肉）等味道重或
油脂較多的紅肉料
理。香氣：帶黑櫻
桃、野莓、李子等
深色果香與辛香。

vivino:3.7

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

369元



商品編號
574379

法國優級波爾多 波杜侯酒莊紅酒 Chateau Port Du Roy

750ml/瓶
建議搭餐：紅肉、
雞肉、燉蔬菜、異
國香料、燒烤、濃
郁中式台菜。香氣：
紅色與深色漿果風
味甜美可愛，酒體
偏厚重，需要味道
濃郁點的食物去搭
配。vivino:3.6

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

339元



商品編號
162151

法國優級波爾多 橘園永恆紅酒 Intemporel du Château de L'orangerie

750ml/瓶
建議搭餐：牛排、
羊排。香氣：尾韻
的些許苦感有大人
感的風味，更加適
合搭配餐點或微甜
醬汁的肉品，或是
簡單烤或煎的牛肉。

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

339元



商品編號
757287

法國優級波爾多 坎特倫家族紅酒 Famille Canterranne Supérieur

750ml/瓶
建議搭餐：牛排、
羊排、燒烤、異國
香料料理、濃郁中
式台菜。香氣：具
黑色水果、乾果或
煮熟水果、辛香料、
濃橡木桶味。單寧
表現厚實細緻，酸
度均衡，尾韻悠長。

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

339元



一款結構穩固、
質地有層次的
酒，以黑莓果實
為主調，帶有肉
桂香氣與濃密質
感。



商品編號
771390

法國卡思黛樂家族 梅洛紅葡萄酒 Maison Castel Merlot

750ml/瓶
建議搭餐：紅肉，起
司，異國香料，燒烤，
濃郁中式台菜。香
氣：果香、辛料香、
木桶味。

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

339元



商品編號
513788

法國波爾多 阿爾伯特酒莊紅酒 Chateau Les Alberts

750ml/瓶
建議搭餐：紅肉、
起司。香氣：草本、
微微的青椒感，黑
醋栗、櫻桃、黑莓、
紅色水果果味外，
還有一些溼土、皮
毛類的風味。

vivino:3.9

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

359元



商品編號
637152

SMILEY WINES- 卡本內紅酒 SMILEY WINES Cabernet-Sauvignon

750ml/瓶
建議搭餐：牛排、
羊排、燒烤。香氣：
醇厚深邃，果香濃
烈，帶有黑醋栗和
橡木的香氣。

vivino:3.7

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

359元



商品編號
599658

法國波爾多 杜邦玫瑰莊園紅酒 Chateau Rose Du Pont

750ml/瓶
建議搭餐：牛肉、
羊肉、獵肉類（如
鹿肉）等味道重或
油脂較多的紅肉料
理。香氣：香氣：帶
黑櫻桃、野莓、李
子等深色果香與辛
香。vivino:3.5

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

359元



禁止酒駕 未滿十八歲禁止飲酒

波爾多



商品編號
319467

法國波爾多大年份 酒莊橙園酒紅酒

Grande Cuvée du
Château de l'Orangerie

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、起司、
燒烤、濃郁中式台菜。香
氣：火藥、硝石、深色漿果、
微微的石墨感、黑醋栗、
櫻桃、中焙咖啡與微微的
乳酸感。vivino:3.7

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

390元



阿宅
的
理想世界
減價推薦
★★★★★
干型，酸度高，
單寧中+，酒精
中，酒體中+，
濃柔型的波爾
多，果味集中，
且桶味適中，
酸度表現的特
別好，而且尾韻
還有一點乾燥花
與香料感，補足
了最後一味的
美好。



商品編號
713250

法國巴斯塔古堡 超級波爾多紅葡萄酒

Chateau Haut
Balastard

750ml/瓶

建議搭餐：碳烤豬
肋排、山羊乳酪。
香氣：果香、花香、
辛料香、木桶味。

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

369元



商品編號
386760

法國波爾多 新世代卡本內紅酒

Next Generation
Cabernet
Sauvignon

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、
雞肉、燒烤。香氣：
年輕有活力。

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

379元



商品編號
319428

法國波爾多 瑪若蓮酒莊紅酒

CHATEAU DE
MARJOLAINE

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、
雞肉、燒烤、清淡
中式台菜、濃郁中
式台菜。香氣：果
香、花香、辛料香。
vivino:3.9

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

379元



商品編號
319431

法國波爾多 佛爾酒莊紅酒

Château De FAURE

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、
燒烤、清淡中式台
菜、濃郁中式台菜。
香氣：果香、花香、
草木香。

vivino:3.6

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

379元



商品編號
756468

法國波爾多 邦諾斯特堡紅酒

Chateau Bonhoste

750ml/瓶

建議搭餐：牛排、羊
排、起司、濃郁中
式台菜。香氣：成
熟紅果：櫻桃、李
子、紅醋栗等果香
黑果與深色果：黑
莓或黑櫻桃可能也
會出現。vivino:3.9

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

389元



商品編號
319461

法國波爾多上佩爾 德里亞斯酒莊紅酒

CHATEAU HAUT
PERDRIAS

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、
異國香料、燒烤。
香氣：經典波爾多
風格，酸度與橡木
桶風味均衡，酸度
均衡，十分值得推
薦。vivino:3.7

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

390元



商品編號
504889

法國波爾多上佩 里亞酒莊紅酒

Chateau Haut
Perdrias

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、
起司、燒烤。香氣：
黑莓與草本植物香
氣的巧妙平衡。

vivino:3.7

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

409元



商品編號
331552

法國波爾多帕斯 克拉比酒莊紅酒

CHATEAU PASSE
CRABY

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、
起司、濃郁中式台
菜、牛排、燉羊肉
、切達起司。香氣：
口感絲滑 橡木桶味
道鮮明 非常能夠陳
年的實力。

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

409元



商品編號
760062

法國波爾多大地 馬爾貝克紅酒

Les Parcelles par Jean-
Christophe Petit Verdot

750ml/瓶

建議搭餐：牛排、
羊排、起司、燒烤、
濃郁中式台菜。香
氣：具紅色水果、黑
色水果、花香、草
本植物、草藥風味。

vivino:3.7

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

429元



商品編號
389595

法國優級波爾多 巴斯可堡紅酒

000000000

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、
燒烤。香氣：濃郁
橡木桶風味，濃厚
複雜，值得推薦。

vivino:3.7

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

429元



禁止酒駕 未滿十八歲禁止飲酒



商品編號
445839

法國優級波爾多 馬卡堡堡紅酒

Les Notables de
Maucaillou Le B Par
Maucaillou

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、
起司、異國香料。
香氣：微微的青椒、
青草涼性草本風味、
黑醋栗、櫻桃、紅
色水果、微微的雪
杉、木質類桶味。

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

429元



商品編號
759990

法國波爾多 大地小維多紅酒

Les Parcellaires par
Jean Malbec

750ml/瓶

建議搭餐：牛排、羊
排、起司、燒烤、清
淡中式台菜。香氣：
具紅色水果、黑色水
果、花香、淡橡木桶
味等風味。

vivino:3.6

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

439元



商品編號
319476

法國波爾多布萊海岸 貝特朗酒莊/精選酒款紅酒

Château Les Bertrands
/ Cuvée Prestige

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、
雞肉、燒烤。香氣：
經典波爾多風格、
酸度與橡木桶風味
均衡，尾韻複雜且
悠長。vivino:3.9

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

449元



商品編號
319470

法國卡斯蒂永波爾多 丘格爾曼酒莊紅酒

Château German

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、
起司、燒烤、濃郁
中式台菜。

vivino:3.5

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

429元



商品編號
319377

法國波爾多100% 卡本內蘇維濃 蒂扎克雷尼亞克 酒莊紅酒

100% CARBENET
SAUVIGNON Château
Reignac de Tizac

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、燒烤、
濃郁中式台菜。香氣：
果香、花香、皮革香、
木桶味。vivino:5

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

469元



商品編號
190212

法國波爾多格拉夫 達斯堡紅酒

Chateau d'As

750ml/瓶

建議搭餐：牛排、
羊排、起司、燒烤、
濃郁中式台菜。香
氣：具紅色水果、
黑色水果、花香、
辛香料等風味。

vivino:4

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

469元



商品編號
976014

法國威廉波爾多紅酒

Monsieur William
Bordeaux Rouge

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、
起司、燒烤、濃郁
中式台菜。香氣：
果香、花香、草木
香、木桶味。

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

單瓶589元
2瓶特價950元
平均一瓶

475元



口感絲滑 香草
摩卡 胡椒風味
相當誘人。



商品編號
246493

法國旺迪特級紅葡萄酒

Mondie Reserve

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、
起司、燒烤、濃郁
中式台菜。香氣：
黑色水果(如黑醋
栗、黑櫻桃、黑李
子等)、淡橡木桶
味。

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

單瓶488元
2瓶特價958元
平均一瓶

479元



商品編號
319482

法國特級波爾多 圖耶里杜普伊酒莊/ 大橡樹酒款紅酒

Château Tuilerie du Puy /
Cuvée Grand Chêne

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、
異國香料、燒烤。
香氣：經典波爾多
風格，酸度與橡木
桶風味均衡，餐桌
上推薦酒款。

vivino:3.6

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

489元



商品編號
319386

法國波爾多 封狼酒莊小狼紅酒

LE LOUVETEAU DU
CHÂTEAU CLOS DU LOUP

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、起
司、異國香料、燒
烤、起司。香氣：
經過時間熟化後的單寧
非常細緻優雅。

vivino:3.6

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

499元



商品編號
319503

法國波爾多 昂泰揚酒莊紅酒

CHÂTEAU HANTEILLAN

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、
起司、燒烤、濃郁
中式台菜。香氣：
青椒、黑色莓果、
香草桶味、單寧強
勁，典型波爾多風
格。vivino:3.6

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

499元



禁止酒駕 未滿十八歲禁止飲酒

隆格多克



商品編號
319509

法國隆格多克 羅德茲黑皮諾紅酒 LODEZ Pinot noir

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、
異國香料、燒烤。

vivino:3.1

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

319元



紅色莓果香氣，
酸度與橡木桶風
味均衡，餐桌上
推薦酒款。



商品編號
593351

法國隆格多克 柔黛梅洛紅酒 LODEZ Merlot

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、
起司、濃郁中式台
菜。香氣：果香、
甜香料交雜，非常
重口味，但有甜美
感。

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

249元



商品編號
593034

法國隆格多克 柔黛卡本內 蘇維翁紅酒 LODEZ Merlot

750ml/瓶

建議搭餐：牛排、
羊排、起司。香氣：
具紅色水果、黑色
水果、辛香料等香
氣。細膩的單寧，
口感醇厚圓滑，尾
韻悠長。

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

279元



商品編號
385452

法國隆格多克 風土聖希尼昂紅酒 Terroir & Tradition - Saint Chinian

750ml/瓶

建議搭餐：牛排、
楊排、燒烤、濃郁
中式台菜。香氣：
具黑色水果、乾果
或煮熟的水果、辛
料香、濃橡木桶味、
煙燻、可可、咖啡。

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

299元



商品編號
319539

法國朗格多克 魯西永小酒館紅酒 LA PETITE GARGOTTE

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、
燒烤、濃郁中式台
菜。香氣：果香、
草木香、Spice 辛料
香、皮革香、木桶
味。

vivino:3.6

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

339元



商品編號
181278

法國隆格多克 卡斯特莫爾酒莊紅酒 Castelmaure

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、
異國香料、燒烤、
濃郁中式台菜。香
氣：紅色莓果果醬、
豐富的水果風味、
酸甜平衡，尾韻悠
長，十分值得推薦。

vivino:4

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

339元



商品編號
430068

法國隆格多克 卡皮爾莊園紅酒 Domaine de la Clapière

750ml/瓶

建議搭餐：牛排、
羊排、起司、異國
香料料理。香氣：
具紅色水果、黑色
水果、辛香料、淡
橡木桶味等風味。
風味平衡，單寧成
熟，柔軟圓潤。

vivino:3.6

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

349元



商品編號
688203

法國隆格多克 LE MAS 紅酒 DOMAINE DE FABREGUES LE MAS

750ml/瓶

建議搭餐：適合搭
配牛肉、義大利麵
等日常餐點。香氣：
果味濃郁與酒體偏
豐滿為特色，有時
也有相當複雜的層
次感。vivino:3.7

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

399元



商品編號
751762

法國南法 伊尼斯混釀紅酒 Domaine Saint Andre Dolie D'ines

750ml/瓶

建議搭餐：牛排、
羊排、起司、燒烤、
濃郁中式台菜。香
氣：具紅色水果、
黑色水果、乾果或
煮熟的水果、花香、
草本植物、辛香料
等風味。vivino:3.6

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

419元



商品編號
319389

法國魯西永如風般 自由黑皮諾紅酒 Libre comme L'Air Pinot Noir

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、
雞肉、燉蔬菜、異
國香料、清淡中式
台菜。香氣：果香、
花香。

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

429元



商品編號
189768

法國隆格多克 卡斯特莫爾 精釀紅酒 Hauts de Castelmaure

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、
起司。香氣：燉牛
類、炭烤羊排、酒
味拼盤、紅燒牛肉
麵。

vivino:3.8

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

449元



禁止酒駕 未滿十八歲禁止飲酒



商品編號
787614

法國南法慕琳堡 精選老藤紅葡萄酒

Chateau Grand Moulin
Vieilles Vignes Blanc

750ml/瓶

建議搭餐：異國香料料理、濃郁中式台菜。香氣：具紅色水果、黑色水果、花香、辛香料、淡橡木桶味等風味。

vivino:3.9

酒體 ●●●●○
酸度 ●●●●○
甜度 ○○○○○

449元



商品編號
319553

法國加泰羅尼亞 沙丁魚紅酒

Les Sardines Catalanes

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、起司、燒烤、清淡中式台菜。香氣：酒體雖然不算很飽滿但整體滿優雅的。

vivino:3.8

酒體 ●●●●○
酸度 ●●●●○
甜度 ○○○○○

450元



商品編號
319575

法國隆格多克 魯西永克雷酒莊紅酒

Domaine du Crès

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、燒烤、清淡中式台菜、濃郁中式台菜。香氣：果香、花香、草木香。

vivino:3.8

酒體 ●●●●○
酸度 ●●●●○
甜度 ○○○○○

450元



商品編號
319557

法國朗格多克米內瓦城堡 修道院傳統珍釀紅酒

Château du Donjon
Grande Tradition

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、起司、燒烤。香氣：奔放的花香調、藍莓、紅色漿果、微微的辛香料感。

vivino:3.7

酒體 ●●●●○
酸度 ●●●●○
甜度 ○○○○○

469元



商品編號
319611

法國隆格多克 羅納紅酒

AOC Côtes du Rhône

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、起司、野味、鵝肉。香氣：甜香料風味極度誘人。

vivino:3.7

酒體 ●●●●○
酸度 ●●●●○
甜度 ○○○○○

479元



商品編號
983217

法國隆格多克 拉法吉莊園老藤紅酒

Domaine Lafage Tessellae
GSM Old Vines

750ml/瓶

建議搭餐：燒烤牛排、烤羊肉、炭烤肉類、帶辛香料醬汁的料理等。香氣：葡萄有黑果香氣（黑莓、李子等）非常突出，也帶有辛香料、泥土、橡木桶與香料氣息。

vivino:3.8

酒體 ●●●●○
酸度 ●●●●○
甜度 ○○○○○

489元



商品編號
319627

法國魯西永洛吉 瑞酒莊高地風土紅酒

CHATEAU LORGERIL
Terroir d'Altitude

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、雞肉、濃郁中式台菜、鹿肉、紅燒牛腩、滷豬腳、黑胡椒牛柳、宮保雞丁。香氣：濃郁酒體，集中香氣，包圍了高酒精度形成絕佳平衡感。

vivino:4

酒體 ●●●●○
酸度 ●●●●○
甜度 ○○○○○

569元



Tim Atkin 91
James
Suckling 90
points
91 points



干型，酸度高，單寧中，酒精高，酒體中，柔和且集中，展現出的一種易飲但果味豐富且帶點妖艷感，頗可口多汁的。



商品編號
320637

法國隆格多克 羅納拉斯托酒莊紅酒

AOC Rasteau

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、起司、濃郁中式台菜。香氣：果香、甜香料交雜，非常重口味，但有甜美感。

vivino:3.7

酒體 ●●●●○
酸度 ●●●●○
甜度 ○○○○○

679元



商品編號
321264

法國隆格多克羅納 吉岡達酒莊紅酒

AOC Gigondas

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、甲殼類海鮮、燒烤、濃郁中式台菜。香氣：咖啡、煙草、辛香料、胡椒、深色漿果、微微的覆盆子乾；干型，酸度高，單寧高，酒精高，酒體厚。

酒體 ●●●●○
酸度 ●●●●○
甜度 ○○○○○

1029元



91 WINE
SPECTATOR
GOLD MEDAL
PARIS
+
GOLD MEDAL
BRUXELLES



A39
321267

法國隆格多克 AOP心之選紅酒

LE CŒUR -
AOP LANGUEDOC

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、起司。香氣：燉牛腩、炭烤羊排、滷味拼盤、紅燒牛肉麵。

vivino:3.8

酒體 ●●●●○
酸度 ●●●●○
甜度 ○○○○○

1039元



C39
321269

法國隆格多克 拉克拉普法萊塞 酒莊紅酒

FALAISE

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、異國香料、燒烤、濃郁中式台菜。香氣：果香、花香、木桶味。

vivino:4

酒體 ●●●●○
酸度 ●●●●○
甜度 ○○○○○

1099元



GOLD
CONCOURS
GENERAL
AGRL
COLEGOLD

禁止酒駕 未滿十八歲禁止飲酒

隆河

勃根地



商品編號
319653

法國隆河利拉克 帕利耶聖母酒莊紅酒 DOMAINE NOTRE DAME DES PALLIERES

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、異
國香料、燒烤、清淡
中式台菜、濃郁中式
台菜。香氣：果香、
辛料香、皮革香、亦
桶味。vivino:3.7

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

559元



紅色莓果香氣，
豐富的水果風
味，酸甜平衡，
尾韻悠長，十分
值得推薦。



商品編號
693880

法國隆河典藏 紅葡萄酒 Heritages

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、
異國香料、燒烤、
濃郁中式台菜。香
氣：有著熟熟果香，
配上良好酸度。

vivino:3.7

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

409元



商品編號
319608

法國隆河傳承紅酒 Heritages-red

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、
起司、燒烤、濃郁
中式台菜。香氣：
辛香料風格、中等
酒體搭上頗具個性
的單寧，還有著令
人會心一笑的酒標。

vivino:3.7

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

469元



商品編號
319506

法國博若萊 勃艮第丘紅酒

COTEAUX BOURGUIGNONS RED

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、
異國香料、燒烤。
香氣：豐富的水果
風味，酸甜平衡，
尾韻悠長，十分值
得推薦。

vivino:3.6

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

459元



商品編號
319662

法國隆河帕利耶聖母 酒莊「薩布萊」紅酒 DOMAINE NOTRE DAME DES PALLIERES "SABLET"

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、
異國香料、濃郁中
式台菜、烤鴨胸、
香料燉羊肉、鷹嘴
豆、牛腩肉。香氣：
甜香料風味，黑櫻
桃果醬、胡椒、灌
木香氣。vivino:3.9

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

559元



商品編號
320452

法國勃艮第 皮諾黑紅酒

Jean Bouchard Bourgogne Pinot Noir

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、
起司、清淡中式台
菜。香氣：香氣迷
人。

vivino:3.6

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

739元



商品編號
320567

法國瓦爾雷亞斯村莊酒 紅酒 AOC Villages Valréas

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、異
國香料、濃郁中式台
菜、烤鴨胸、香料燉
羊肉、鷹嘴豆、牛腩
肉。香氣：甜香料風
味 甘草超級誘人 黑
櫻桃果醬 胡椒 灌木
香氣。vivino:4

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

559元



商品編號
320727

法國卡蘭內聖馬丁 酒莊小狐狸紅酒 CROUS ST MARTIN "LES GOUPILLES"

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、
異國香料、燒烤、
濃郁中式台菜。香
氣：紅色莓果香氣，
豐富的水果風味，
尾韻悠長，十分值
得推薦。vivino:4

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

719元



商品編號
320980

法國隆河 吉岡達酒莊紅酒 AOP Gigondas

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、起
司、異國香料、濃郁
中式台菜、東坡肉、
掛包、滷牛腱 乾鍋
雞肉、水煮牛肉、乳
鴿。香氣：黑橄欖
胡椒 口感不會過於
負擔。vivino:4

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

859元



商品編號
320988

法國教皇城堡 庫隆家族霞多麗酒莊紅酒 Famille Coulon Pas Bio, chateaufneuf

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、
起司、濃郁中式台
菜、紅燒排骨、水
煮牛肉、北京烤鴨。
香氣：地中海香料
灌木、香料、雪松
香氣迷人，單寧細
緻。vivino:4.2

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

1199元



禁止酒駕 未滿十八歲禁止飲酒

西南產區/羅亞爾河谷



法國羅亞爾河Amaside 神話白牛紅酒

Vin de
France Amaside

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉，雞肉，燉蔬菜，異國香料，清淡中式台菜。風味：紅色水果、花香、草本植物、草藥、辛料香。

酒體●●●○○
酸度●●●○○
甜度○○○○○

329元



法國西南區 Cepia紅酒

750ml/瓶

建議搭餐：牛排、起司、異國香料料理。香氣：香氣層次豐富，適合日常佐餐。

vivino:3.6

酒體●●●○○
酸度●●●○○
甜度○○○○○

329元



法國西南區阿多 伊男爵特釀紅酒

750ml/瓶

建議搭餐：牛肉、羊肉。香氣：味道強而有力，尾段有香料味。

vivino:3.7

酒體●●●○○
酸度●●●○○
甜度○○○○○

379元



法國羅亞爾河 索米爾騎兵紅酒

BEAULIEU Saumur
Ruy Notre Dame

750ml/瓶

建議搭餐：碳烤豬肋排、山羊乳酪。香氣：具紅色水果、黑色水果、草本植物、濃橡木桶香氣。

酒體●●●○○
酸度●●●○○
甜度○○○○○

459元



法國兩頭紅牛塔那紅酒

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、燒烤、異國香料、濃郁中式台菜、黑巧克力。紅寶石酒色。香氣：紅色/黑色水果、乾果或煮熟的水果、辛料香，香甜的果香為主導。

vivino:3.6

酒體●●●○○
酸度●●●○○
甜度○○○○○

389元



法國西南區 勞爾酒莊紅酒

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、異國香料、濃郁中式台菜。香氣：風味屬於西南法 Malbec 的典型類型：帶有濃郁黑色水果的果香。

vivino:3.6

酒體●●●○○
酸度●●●○○
甜度○○○○○

429元



法國羅亞爾河 布格伊城堡紅酒

750ml/瓶

建議搭餐：冷盤、炭烤牛排、布里乳酪。香氣：具紅色水果、黑色水果、草本植物、濃橡木桶香氣。

酒體●●●○○
酸度●●●○○
甜度○○○○○

459元



果味清新，酒體輕盈，入口柔順易飲，單純直率，春光乍現。



法國羅亞爾河 安茹村莊古橋紅酒

750ml/瓶

建議搭餐：肉醬義大利麵、烤豬肋排、燉煮牛肉。香氣：具紅色水果、黑色水果、乾果或煮熟的水果、花香、草本植物等香氣。

酒體●●●○○
酸度●●●○○
甜度○○○○○

459元



法國羅亞爾河 奧利弗莊園紅酒

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、起司、燉蔬菜、燒烤、濃郁中式台菜。香氣：特別的木質和奶油風味，帶些青感。

vivino:3.9

酒體●●●○○
酸度●●●○○
甜度○○○○○

519元



法國西南區布 德納克紅酒

750ml/瓶

建議搭餐：鴨胸、鳥類、獵物肉類、醬汁重的肉類。香氣：果香濃郁，帶橡木桶影響與香料感，酒體偏重，單寧柔順且餘韻持久。

vivino:4

酒體●●●○○
酸度●●●○○
甜度○○○○○

609元



法國西南區 梅迪塔那甜紅酒

750ml/瓶

建議搭餐：港式料理、甜點、覆盆子蛋糕。香氣：具黑色水果、乾果或煮熟的水果、辛香料、濃橡木桶味。

vivino:4

酒體●●●○○
酸度●●●○○
甜度●●●○○

679元



禁止酒駕 未滿十八歲禁止飲酒

義大利



商品編號
529364

義大利布里克加諾8號紅酒

Bricco Gaiano_8 Gemme

750ml/瓶

建議搭餐：生火腿拼盤。香氣：具紅色水果、黑色水果、草本植物、淡橡木桶味。圓潤細緻的單寧，易飲百搭的酒款。

vivino:3.4

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

389元



商品編號
322983

義大利曼弗雷迪巴貝拉阿斯蒂DOCG紅酒

Manfredi Barbera Asti DOCG

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、甲殼類海鮮、濃郁中式台菜。香氣：蠻開胃的。

vivino:4.5

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

449元



商品編號
323455

義大利曼弗雷迪巴巴雷斯科DOCG紅酒

Manfredi Barbaresco DOCG

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、雞肉、燉蔬菜、清淡中式台菜。香氣：果香、花香。

vivino:4.2

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

929元



商品編號
322968

義大利維羅納科維納紅酒

COLLINA CILIEGI CAMIONI Corvina Veronese

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、起司、燉蔬菜、燒烤。香氣：果香、辛料香、木桶味。

vivino:3.9

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

439元



商品編號
323325

義大利米利亞索巴巴雷斯科紅酒

Miliasso/Barbaresco

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、異國香料、燒烤。香氣：紅色莓果香氣，帶著紅莓果與紅櫻桃風味，風味均衡，十分值得推薦。

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

759元



商品編號
323463

義大利米利亞索巴羅洛紅酒

Miliasso / Barolo

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、起司、清淡中式台菜。香氣：單寧集中蠻有力的，香氣有層次。

vivino:4.1

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

889元



商品編號
506025

義大利托斯卡尼巴斯Governo紅酒

I Balzi Governo Rosso Toscana IGT

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、起司、燉蔬菜、異國香料。香氣：果味豐富，簡單易飲，適合搭配各式料理，值得推薦。

vivino:3.7

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

309元



義大利西北部皮埃蒙特地區以 Barolo 和 Barbaresco，這兩款酒由頂級的 Nebbiolo 葡萄釀造，被譽為義大利的「酒王」與「酒后」，以其「焦油與玫瑰」的香氣、明亮的紅寶石色、堅實的單寧和明顯的酸度而聞名。

義大利西中部托斯卡尼以 Sangiovese 葡萄品種為翹楚，釀造出酸度高、帶有櫻桃和泥土香氣的紅酒，適合搭配番茄、燒烤或是糖醋風味的料理。



商品編號
322965

義大利利維扎尼蒙特普齊亞諾紅酒

Vezzani / Montepulciano

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉。香氣：果香合宜，輕鬆易飲中不失結構。

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

309元



商品編號
322977

義大利薩拉尼亞諾公爵希帕索紅酒

Duca di Saragnano/Sirpasso

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、燒烤。香氣：帶有微甜口感的紅酒，是初學者也可以嘗試的葡萄酒。

vivino:4.3

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

449元



商品編號
323454

義大利經典奇揚第AOC優質紅酒

Borgio Chianti Classico DOCG

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、燒烤、清淡中式台菜。香氣：果香、花香、皮革香、木桶味。

vivino:3.8

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

619元



商品編號
712185

義大利巴思堤堡特釀風乾紅葡萄酒

Bastioni Leggero Appassimento Puglia

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、雞肉、燉蔬菜、清淡中式台菜。香氣：。

vivino:4.2

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

365元



禁止酒駕 未滿十八歲禁止飲酒



商品編號
862560

義大利希絲蒂娜 風乾微甜紅酒

Sistina Rosso Appassimento

750ml/瓶

建議搭餐：牛排、羊排、異國香料料理、燒烤、濃郁中式台菜。香氣：具紅色水果、黑色水果、辛香料、乾果或煮熟的水果、淡橡木桶味等風味。

vivino:4

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

449元



商品編號
505896

義大利卡納加 金標紅葡萄酒

Canaja Gold Rosso Verona IGT

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、燉蔬菜、異國香料、燒烤、濃郁中式台菜、富含油脂之紅肉。香氣：飽滿濃郁的義大利 Verona 紅酒，尾韻略有甜感，相信市場會喜歡。

vivino:3.7

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

459元



商品編號
323319

義大利聖彼得羅瓦 波利切拉超級版紅酒

San Pietro Valpolicella Superiore

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、起司、燒烤、清淡中式台菜、除了義大利料理外，中式料理也非常適合。香氣：清爽易飲，卻也不失複雜度，非常喜歡。

vivino:3.6

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

559元



商品編號
323487

義大利 阿瑪羅尼紅酒

Amarone

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、雞肉、燉蔬菜、清淡中式台菜。香氣：黑櫻桃、黑莓、藍莓、紫羅蘭、乾花香。

vivino:4.2

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

1429元



Amarone 是一款源自義大利 Veneto 地區 Valpolicella 產區的頂級葡萄酒，特色是使用經風乾 (Appassimento 法) 濃縮的葡萄釀造，口感強勁飽滿，帶有成熟果乾、摩卡、黑巧克力等複雜風味，酒精度高，有著極佳的陳年潛力。

普利亞是依山傍水，從12世紀開始，就產出葡萄大酒，是義大利第一美酒，酒味美，是普利亞的良伴。



商品編號
259278

義大利普利亞 蒙特利爾紅酒

Montrale Rosso Salento IGT

750ml/瓶

建議搭餐：馬鈴薯燉肉。風味：具黑色水果、乾果或煮熟的水果、濃橡木桶味。順滑的單寧與和諧的酸度完成了美妙的收尾。

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

329元



商品編號
322908

義大利 帕雷利桑嬌維賽普里米 蒂沃普利亞 IGT紅酒

PARELLI SANGIOVESE PRIMITIVO PUGLIA IGT

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、異國香料、燒烤。香氣：酸度與橡木桶風味均衡，風格獨特有個性，尾韻複雜且悠長。

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

339元



商品編號
259589

義大利普利亞空畢如迪紅酒

Campi Rudi Appassimento Rosso Passito

750ml/瓶

建議搭餐：清炒義大利麵。香氣：具紅色水果、黑色水果、乾果或煮熟的水果、淡橡木桶味。酒體飽滿，充滿濃郁果味。酸度與甜度冷到好處的均衡。

vivino:4.1

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

359元



商品編號
322917

義大利 阿莫內羅紅酒

Armonero

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、起司、清淡中式台菜。香氣：單寧集中，果乾風味明顯，不胖但精實。

vivino:4

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

379元



商品編號
322933

義大利 薩拉尼亞諾公爵/ 特羅亞黑葡萄酒

Duca di Saragnano / Nero di Troia

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、異國香料、燒烤、清淡中式台菜、濃郁中式台菜。香氣：果香、花香、木桶味。

vivino:3.9

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

379元



商品編號
613893

義大利普利亞 黑羅曼紅酒

NEGROAMARO SALENTO IGP

750ml/瓶

建議搭餐：牛肉、羊肉、義大利麵等較重口味料理。香氣：濃郁黑色/深色水果：如黑莓、黑櫻桃。

vivino:3.8

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

429元



商品編號
322962

義大利薩拉尼亞諾公爵/ 西西里紅葡萄酒

Duca di Saragnano / Rosso Sicily Leggermente Appassite

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、起司、濃郁中式台菜、義大利麵、硬質起司、有辣的餐點。香氣：口味濃郁，些許微甜的風乾感，讓人接受度更高。

vivino:4

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

449元



禁止酒駕 未滿十八歲禁止飲酒

西班牙



商品編號
461394

西班牙聖瓦來羅田 帕尼優微甜紅酒

San Valero Tempranillo
Semi-Dulce

750ml/瓶

建議搭餐：紅燒牛肉、異國料理、燉蔬菜。豐富莓果香氣與圓潤的酒體，適合各類料理。香氣：紅色水果、草本植物。vivino:3.7

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度●●●●○

229元



商品編號
864900

西班牙搖滾 公牛優選紅酒

750ml/瓶

建議搭餐：西班牙海鮮燉飯、起司盤。香氣：具黑色水果、橡木桶味、皮革香氣。

vivino:3.6

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度●●●●○

269元



商品編號
271505

西班牙瑟樂客 格那希紅酒

El Circo Garnacha

750ml/瓶

建議搭餐：起司盤、義大利麵及披薩等較輕快但有風味的主菜。香氣：有草本與紅莓果香。

vivino:3.4

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度●●●●○

289元



商品編號
833151

西班牙羅綺塔天普 蘭尼諾紅葡萄酒

Ramon Roqueta
Tempranillo

750ml/瓶

建議搭餐：牛排、羊排、起司。香氣：具紅色水果、乾果或煮熟的水果等風味。明顯的糖果甜美風味，陽光曬過的番瓜果乾，清新討喜。vivino:3.6

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度●●●●○

289元



商品編號
322002

西班牙 皇家酒莊丹魄紅酒

REAL COMPAÑIA
DE VINOS
TEMPRANILLO

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、起司。香氣：甜熟飽滿寧靜暖。

vivino:3.6

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度●●●●○

299元



商品編號
321876

西班牙馬戲團空中飛人 坦普蘭尼洛紅酒

El Circo Volatinero.
Tempranillo

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、燉蔬菜、清淡中式台菜。香氣：紅色水果、花香（如橙花、金銀花、玫瑰、紫羅蘭等）、淡橡木桶味。vivino:3.5

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度●●●●○

319元



商品編號
321992

西班牙坎波馬林/ 歌爾納莎丹魄/卡本內紅酒

Campo Marin / Garnacha
Tempranillo / Cabernet

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、起司、雞肉、燒烤、清淡中式台菜。香氣：紅色莓果香氣，帶著番茄與紅櫻桃風味，風格獨特有個性，餐桌上推薦酒款。vivino:3.5

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度●●●●○

319元



商品編號
321879

西班牙 馬戲團大力士 克里安薩紅酒

El Circo Forzudo. Crianza

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、起司、雞肉、清淡中式台菜。

vivino:3.6

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度●●●●○

339元



商品編號
812207

西班牙天使惡魔 混釀紅酒

Malamigo El
Complce

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、燒烤、濃郁中式台菜。香氣：木質風味明顯。

vivino:3.9

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度●●●●○

319元



商品編號
864894

西班牙搖滾 公牛珍釀紅酒

TORO LOCO Reserva

750ml/瓶

建議搭餐：起司、義大利麵。香氣：具紅色水果、黑色水果、些許香草香氣。

vivino:3.9

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度●●●●○

329元



商品編號
461418

西班牙時光田 帕尼優老藤紅酒

Tempore Esenzia
Old Vine Tempranillo

750ml/瓶

建議搭餐：牛排、羊排、起司、濃郁中式台菜。香氣：具紅色水果、黑色水果、草本植物、辛香料風味。

vivino:3.5

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度●●●●○

339元



清爽卻不失深度
優雅，點綴的橡
木桶非常誘人。

TBC (current
ratings and
awards, no results
published yet) TBC
(current ratings
and awards, no results
published yet)

禁止酒駕 未滿十八歲禁止飲酒

商品編號
322498**西班牙
埃吉亞酒莊
陳年紅酒**

VIÑA EGUÍA CRIANZA

750ml/瓶

建議搭餐：異國香料、燒烤。香氣：酸度與橡木桶風味均衡，風格獨特有個性，尾韻複雜且悠長。

vivino:3.5

酒體●●●●○

酸度●●●●○

甜度○○○○○

379元

90 pts JS
(current vintage)
91 pts James
Suckling (v.2014)
90 pts James
Suckling (v.2015)
Gold Medal at
Berliner Wine
Trophy

商品編號
164613**西班牙希馬爾
加爾納恰紅酒**

Cimal Garnacha

750ml/瓶

建議搭餐：牛排、羊排、起司、烤鴨。香氣：具紅色水果、黑色水果、乾果或煮熟的水果、辛料香。喝起來細膩柔順，尾韻帶點肉味。

vivino:3.8

酒體●●●●○

酸度●●●●○

甜度○○○○○

389元商品編號
391224**西班牙里奧哈佛
斯丁那陳釀紅酒**Faustino
Crianza

750ml/瓶

建議搭餐：起司、紅肉、燒烤、異國香料、濃郁中式台菜。香氣：果香豐沛，單寧感較為強烈。

vivino:3.6

酒體●●●●○

酸度●●●●○

甜度○○○○○

389元商品編號
321828**西班牙坎波馬林/
歌爾納莎丹魄/卡
本內格蘭儲藏版紅酒**Campo Marín/Garnacha Tempranillo/
Cabernet Gran Reserva

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、異國香料、燒烤、中式台菜。香氣：黑色水果，乾果或煮熟的水果，紅色水果，淡橡木桶味。

vivino:3.7

酒體●●●●○

酸度●●●●○

甜度○○○○○

429元商品編號
321939**西班牙博薩奧精選紅酒**

BORSÃO SELEÇÃO

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、起司、異國香料、濃郁中式台菜、滷豬腳。香氣：重口味的咖哩會非常搭配，還有許多香料味道的肉類料理，適合喜歡重口味的消費者。

vivino:3.5

酒體●●●●○

酸度●●●●○

甜度○○○○○

389元商品編號
322634**西班牙福斯
蒂諾七世卡本
內蘇維濃紅酒**FAUSTINO VII CABERNET
SAUVIGNON

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、起司、燒烤、濃郁中式台菜。香氣：黑色水果、青椒、青草、番茄葉等，辛香料。

vivino:3.6

酒體●●●●○

酸度●●●●○

甜度○○○○○

389元

"88 Points, 3
Stars, vintage
2.022, 2.023 James
Suckling Tasting
- Bronze Medal,
89 Points, vintage
2.022, Decanter
World Wine
Awards 2.023"

商品編號
574992**西班牙安地斯
阿隆索牧羊人紅酒**Andres Alonso
Garnacha Syrah

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、燉蔬菜、異國香料、燒烤、濃郁中式台菜。香氣：多汁風味的西班牙紅酒，非常適合搭餐用。

vivino:3.8

酒體●●●●○

酸度●●●●○

甜度○○○○○

399元

果香濃郁，以成熟黑櫻桃、黑莓為主調，伴有甘草、香料與烤橡木氣息。酒體飽滿、結構穩固，單寧圓潤而延續性佳。尾韻帶有咖啡與些許香草感，整體風味具複雜度與層次感。

商品編號
574951**西班牙亞拉岡帕
特奇卡老藤紅酒**

Patria Chica

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、異國香料料理、燒烤。風味：乾果或煮熟的水果、紅色水果、柑橘類水果、花香、辛料香。

vivino:4

酒體●●●●○

酸度●●●●○

甜度○○○○○

449元商品編號
460194**西班牙亞拉岡修道院
格那希老藤紅酒**

Old Vine Garnacha

750ml/瓶

建議搭餐：起司、燒烤。香氣：具紅色水果、乾果或煮熟水果、辛香料味。濃縮且多元的果乾風格，酸度與果味的平衡感控制得很好。

vivino:3.7

酒體●●●●○

酸度●●●●○

甜度○○○○○

479元商品編號
322790**西班牙
福斯蒂諾ITNOW
陳年珍藏紅酒**FAUSTINO ITNOW
RESERVA

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、起司、濃郁中式台菜。香氣：木質風味中帶些涼感蠻特別的。

vivino:4

酒體●●●●○

酸度●●●●○

甜度○○○○○

599元

2019 vintage
hasn't been
sent to
competition
yet.0

商品編號
322863**西班牙博薩奧
卡布里歐拉紅酒**

BORSÃO CABRIOLA

750ml/瓶

建議搭餐：燉蔬菜、異國香料。香氣：濃郁厚實，帶著黑色果醬與橡木桶風味，尾韻複雜且悠長。

vivino:3.9

酒體●●●●○

酸度●●●●○

甜度○○○○○

619元

Wine
Spectator,
Wine
Enthusiast,
James
Suckling
90, 92, 92

禁止酒駕 未滿十八歲禁止飲酒



商品編號
315777

澳洲犯罪心理 / GSM 紅酒

Criminal Minds / GSM

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、起司、異國香料、燒烤、濃郁中式台菜。風味：果香、花香、辛料香黑色水果、紅色水果、花香淡橡木桶味。

酒體 ●●●●○
酸度 ●●●●○
甜度 ○○○○○

429元



奔放的花香與紅色果香類融合的香氣、櫻桃、盆覆子、微微的辛香料與涼性草本的風味；干型、酸度中+，單寧中，酒精高，酒體中+，輕柔的果感與辛香料的風味，融合出一種清爽但不失果味的風味，尤其是奔放的花、果風味，讓人印象很深刻



商品編號
960213

澳洲雅德拉酒莊 小維多紅酒

Chateau Yaldara Estate Petit Verdot

750ml/瓶

建議搭餐：牛排羊排、起司、異國香料料理、燒烤、中式台菜。風味：具黑色水果、辛香料橡木桶味風味。

vivino:4

酒體 ●●●●○
酸度 ●●●●○
甜度 ○○○○○

339元



商品編號
267021

澳洲黃尾袋鼠 梅洛紅酒

Yellow tail Merlot

750ml/瓶

建議搭餐：義大利麵、牛肉料理、豬排、硬起司。風味：新鮮紅色系與黑色系果實的香甜伴隨著巧克力與甜辛香料的氣息。

酒體 ●●●●○
酸度 ●●●●○
甜度 ○○○○○

339元



商品編號
315744

澳洲德夫林山莊 / 卡本內蘇維翁紅酒

Devlin's Mount / Cabernet Sauvignon

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、異國香料、燒烤、清淡中式台菜。風味：濃郁中式台菜單寧細緻溫柔好入口。

vivino:4

酒體 ●●●●○
酸度 ●●●●○
甜度 ○○○○○

369元



商品編號
315723

澳洲犯罪心理 / 卡本內美樂紅酒

Criminal Minds / Cabernet Merlot

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、異國香料、燒烤、濃郁中式台菜。風味：濃郁厚實，帶著黑色果醬與橡木桶風味。

vivino:4

酒體 ●●●●○
酸度 ●●●●○
甜度 ○○○○○

369元



商品編號
654096

澳洲伊瑪莉 精選西拉紅葡萄酒

EMALEE Estate - Shiraz

750ml/瓶

建議搭餐：烤牛排、炭烤牛肋、烤羊腿等，如紅酒燉牛肉、燉羊肉或香料燉肉類。風味：濃郁深色水果，如黑櫻桃。

酒體 ●●●●○
酸度 ●●●●○
甜度 ○○○○○

429元



商品編號
964812

澳洲布朗 兄弟起源梅洛紅酒

Brown Brothers Origins Series Merlot

750ml/瓶

建議搭餐：牛排羊排、起司、異國香料料理燒烤、濃郁中式台菜。風味：紅色水果、乾果或煮熟的水果、辛香料、濃橡木桶味。

酒體 ●●●●○
酸度 ●●●●○
甜度 ○○○○○

469元



商品編號
316092

澳洲伯恩家族 / 桑嬌維塞儲備紅酒

Byrne Family / Sangiovese Reserve

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、起司、異國香料、濃郁中式台菜。風味：溫和平衡 滿內斂的、酸度表現不會過於尖刺。

vivino:4.1

酒體 ●●●●○
酸度 ●●●●○
甜度 ○○○○○

539元



商品編號
316050

澳洲卡爾卡尼亞斯 / 歌海娜紅酒

Calcannias / Grenache

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、燒烤、濃郁中式台菜。風味：複雜香氣交雜，高酒精度與濃郁香氣與豐厚酒體等相互平衡。

vivino:4

酒體 ●●●●○
酸度 ●●●●○
甜度 ○○○○○

559元



商品編號
316195

澳洲巴格拉茲 / 希拉茲紅酒

Buglugs Shiraz

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、燒烤、濃郁中式台菜。風味：重口味的直球對決，可以醒酒也非常適合陳年。

vivino:3.9

酒體 ●●●●○
酸度 ●●●●○
甜度 ○○○○○

669元



商品編號
316407

澳洲巴羅薩 / 希拉茲紅酒

Barossa Shiraz

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、異國香料、濃郁中式台菜。風味：濃郁厚實，帶著黑色果醬、橡木桶與煙燻風味。

vivino:4.1

酒體 ●●●●○
酸度 ●●●●○
甜度 ○○○○○

1409元



禁止酒駕 未滿十八歲禁止飲酒

德國/美國/南非/智利



商品編號
315069

德國皮諾黑 巴登乾紅酒

Rotwild Barrique
Selection Red Dry

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、
起司。

vivino:4

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

409元



商品編號
855606

德國紅鹿精選 橡木桶陳釀紅酒

Rotwild Barrique
Selection Red Dry

750ml/瓶

建議搭餐：牛排、
羊排、燒烤、濃郁
中式台菜。風味：
具黑色水果、乾果
或煮熟的水果、花
香、辛香料、濃橡
木桶味等風味。

vivino:3.6

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

369元



商品編號
194487

美國加州金字塔特 級卡本內蘇維翁 紅葡萄酒

Pyramid Scheme Cabernet
Sauvignon California

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、
燉蔬菜、燒烤，清
淡中式台菜，濃郁
中式台菜。風味：
果香，辛料香，木
桶味。

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

439元



商品編號
809751

美國加州藍色峽谷 黑皮諾紅酒

Blue Canyon Pinot
Noir

750ml/瓶

建議搭餐：牛排、
羊排、起司、雞
肉、燉蔬菜、異國
香料、燒烤、清淡
中式台菜。風味：
具紅色水果等風
味。

vivino:3.6

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

509元



商品編號
906669

南非尼德堡5600創始系列 紅葡萄酒希哈/白蘇維濃

SOUTH AFRICA 56HUNDRED
SHIRAZ/PINOTAGEe

750ml/瓶

建議搭餐：清排、羊排、
起司、異國香料料理、燒
烤、濃郁中式台菜。

vivino:3.2

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

單瓶338元
3瓶897元
平均一瓶

299元



商品編號
315570

智利安第斯卡本內 蘇維翁紅酒

Andes Cabernet
Sauvignon

750ml/瓶

建議搭餐：異國香
料、燒烤、濃郁中
式台菜。風味：果
香、辛料香、木桶
味。

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

339元



商品編號
611429

智利奧羅卡諾莊園 卡門內爾紅酒

Humo Blanco Carmenera

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、
起司、異國料理。
風味：黑色水果、
辛香料、淡橡木桶
味。豐富果味搭配
香料香氣，尾韻悠
長。紅寶石酒色。

vivino:3.8

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

379元



商品編號
248545

智利 紅魔鬼梅洛紅酒

Casillero del
Diablo Merlot

750ml/瓶

建議搭餐：牛排、
羊排、起司，異國
香料料理，燒烤、
濃郁中式台菜。

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

439元



商品編號
138993

智利阿拉卡諾莊園 卡本內弗朗紅酒

Humo Blanco
Hacienda Araucano

750ml/瓶

建議搭餐：羊排、
煙燻肉拼盤。風味：
單寧結構完整，酒
體中偏飽滿，尾韻
悠長。

vivino:3.8

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

539元



商品編號
212301

智利奧羅卡諾光影 卡門內爾紅酒

Humo Blanco L'Atelier
Carmenera

750ml/瓶

建議搭餐：牛排、
鴨肉、異國香料料
理。風味：紅色水
果、黑色水果、辛
料香、草本植物，
口感清新風味圓潤。

vivino:4

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

569元



商品編號
610341

阿根廷 馬爾貝克紅酒

Bodega Piedra
Negra Arroyo
Grande Malbec

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、
起司、異國香料料
理。風味：柔和的
單寧與酸度，適合
各式料理。

vivino:3.6

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

459元



禁止酒駕 未滿十八歲禁止飲酒

法國粉紅酒

如何依據
喜好與場合挑選
不甜(干型)

粉紅酒：法國普羅旺斯是經典的不甜粉紅酒產區，口感清爽宜人。
甜型粉紅酒：濃郁的果香和自然甜味，適合葡萄酒新手或喜歡甜美口感的人。
粉紅氣泡酒：帶有迷人莓果香氣，適合當作餐前酒或搭配輕食，尤其適合野餐等場合。



商品編號
713265

法國隆河谷 小鐘樓粉紅酒 P'tit Clocher Rosé

750ml/瓶

建議搭餐：開胃酒、海鮮、輕魚類、小點心或開胃小吃等較清淡食物搭配良好。風味：氣味帶有紅果與野漿果，入口新鮮果味明顯。

酒體●●●○○
酸度●●●○○
甜度●●○○○

269元



商品編號
580369

法國隆河谷盧貝 紅粉紅酒 F. Jeantet Luberon Rosé

750ml/瓶

建議搭餐：色澤淡、果香顯著、酸度與清爽感為特色。風味：具紅色水果、柑橘類水果、花香。

酒體●●●○○
酸度●●●○○
甜度○○○○○

309元



商品編號
446976

法國波爾多 卡索維耶波爾多 甜白甜白酒 omaine Le Vieux Lavoir Rose

750ml/瓶

建議搭餐：雞肉、清淡中式台菜，濃郁中式台菜。風味：紅色水果、花香紅色漿果、草莓、新鮮水果風味。

酒體●●●○○
酸度●●●○○
甜度○○○○○

329元



商品編號
811341

法國隆格多克 小姐與晚宴粉紅酒 Soiree Rose

750ml/瓶

建議搭餐：壽司、清蒸魚、白斬雞肉、清淡中式台菜。風味：具紅色水果、柑橘類水果、礦石及草本植物香氣。

酒體●●●○○
酸度●●●○○
甜度○○○○○

339元



商品編號
759531

法國隆河 傳承粉紅酒 Héritages-rose

750ml/瓶

建議搭餐：甲殼類海鮮、燒烤、壽司、清淡中式台菜。

vivino:3.6

酒體●●○○○
酸度●●○○○
甜度○○○○○

458元



商品編號
174240

法國小豬粉紅葡萄酒 Les 3 Petits Cochons Roses

750ml/瓶

建議搭餐：起司、雞肉、甲殼類海鮮、燉蔬菜、清淡中式台菜。風味：充滿少女心的外包裝，且表現不凡的酒款。

vivino:3.8

酒體●●○○○
酸度●●○○○
甜度○○○○○

349元



商品編號
594054

法國普羅旺斯 月光玫瑰粉紅酒 Moonlight & Roses

750ml/瓶

建議搭餐：烤豬肉、素食料理、甲殼海鮮、雞肉。風味：紅果類：草莓、覆盆子、紅醋栗等鮮明紅色水果香。

酒體●●○○○
酸度●●○○○
甜度○○○○○

419元



商品編號
741143

法國羅亞爾河 La Garenne 小兔半甜粉紅酒 Cabernet d'Anjou La Garenne

750ml/瓶

建議搭餐：起司、雞肉、清淡中式台菜。風味：紅色水果、花香。果香豐沛，簡單易飲，適合搭配各式料理，值得推薦。

酒體●●●○○
酸度●●○○○
甜度○○○○○

429元



商品編號
812220

法國隆格多克 聖侯克堡粉紅酒 Chateau St.Roch Le Rose

750ml/瓶

建議搭餐：起司、甲殼類海鮮、魚類、雞肉。風味：具紅色水果、柑橘類水果、花香、草藥等風味。

vivino:4.0

酒體●●○○○
酸度●●○○○
甜度○○○○○

459元



商品編號
965553

法國羅亞爾河 晶萃粉紅酒 Rose de Loire

750ml/瓶

建議搭餐：沙拉、烤魚、異國香料料理、醬汁白肉。風味：具紅色水果、感橘類水果、花香等風味。

酒體●●○○○
酸度●●○○○
甜度○○○○○

489元



商品編號
759531

法國波爾多 半粉紅葡萄酒 Cepages en Duel Rose

750ml/瓶

建議搭餐：起司、雞肉、燉蔬菜、搭配稍微有點厚重感的料理，壽喜燒也可以考慮。風味：紅色水果、綠色水果、花香風味。

酒體●●○○○
酸度●●○○○
甜度○○○○○

509元



何信緯
減價推薦

花香與柑橘香氣
迷人，酒質精巧
細緻，夏日合適
酒款，適合搭
餐。

禁止酒駕 未滿十八歲禁止飲酒

粉紅葡萄酒 (Rosé) 的喝法重點在於「冰鎮溫度」，應在攝氏7-10度的微冰狀態下飲用，以保留其清新的果味。並可搭配地中海料理、海鮮、生火腿、亞洲菜餚或甜點。開瓶後稍微靜置5-10分鐘讓香氣散發即可，不建議加入冰塊。

世界精選粉紅酒



商品編號
331326

法國隆格多克拉 邊境粉紅葡萄酒

L'oree - AOP
Languedoc-Rose

750ml/瓶

建議搭餐：沙拉、
海鮮料理。風味：
具紅色水果、熱帶
水果香氣。此款有
著甜美香氣，適合
各式輕食料理。

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

509元



商品編號
506616

義大利拉齊奧 和風粉紅酒

Zefiro IGT Lazio Aleatico

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、
異國香料、燒烤、
清淡中式台菜。
風味：紅色水果、
花香，有明顯的荔
枝味、櫻桃、甜薑
茶風味。

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

259元



商品編號
574244

義大利普利亞粉紅葡萄酒

Podere Don Cataldo
Negroamaro
Salento IGT Rosato

750ml/瓶

建議搭餐：起司、
海鮮。風味：具紅
色水果、柑橘類水
果、花香、糖果
香。搭餐好酒，酒
體完整。vivino:4

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

399元



商品編號
315066

義大利博爾蓋奧 義大利托斯卡納 粉紅酒

Borgaio Rosato IGT
Toscana ROSATO

750ml/瓶

建議搭餐：異國香
料、燒烤，清淡中
式台菜。風味：果
香、辛料香、紅色
水果、草本植物。

vivino:3.7

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

539元



商品編號
659994

MINUTY 法國米諾蒂酒莊 M 粉紅酒

Minuty M Rose

750ml/瓶

建議搭餐：燒烤、
杏桃塔。風味：來
自法國普羅旺斯，
富有水蜜桃及柳橙
皮香氣。

vivino:3.9

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

688元



商品編號
315027

西班牙 崔松農莊粉紅酒 FINCA LOS TRENZONES ROSE

750ml/瓶

建議搭餐：起司、
魚類、雞肉、燉蔬
菜，異國香料、燒
烤。風味：果香、
草本香、紅色水
果。

vivino:3.6

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

299元



商品編號
315029

西班牙 埃吉亞酒莊粉紅酒 VIÑA EGÜIA ROSÉ

750ml/瓶

建議搭餐：起司、
魚類、雞肉、燒
烤，壽司，清淡中
式台菜。風味：簡
單鮮明的紅水果風
味。

vivino:3.7

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

349元



紅色莓果香氣，
帶著番茄與紅櫻
桃風味，風格獨
特有個性，餐桌
上推薦酒款。



商品編號
751491

法國南法慕琳堡釀 酒師精選粉紅酒

Chateau Grand Moulin
Grandes Vignes Rose

750ml/瓶

建議搭餐：起司、
雞肉、燉蔬菜、壽
司，本身屬於較清
爽的酒款，也可以
搭餐沙拉、pizza、
薯片。風味：柑橘
類水果、花香。

vivino:3.5

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

849元



商品編號
855624

美國加州鷹格 金粉黛粉紅酒

Eagle Creek
Zinfandel Rose

750ml/瓶

建議搭餐：沙拉、
海鮮類料理、輕乳
酪。風味：具紅色
水果、綠色水果、
柑橘類水果風味。

vivino:3.9

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度●●●●○

289元



商品編號
340131

澳洲麥克弗森 慕斯卡粉紅酒

Family Pink Moscato

750ml/瓶

建議搭餐：沙拉、
洋芋品、甜點。風
味：具紅色水果、
具紅色水果、核果
水果、熱帶水果、
花香等風味。

vivino:3.8

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度●●●●○

269元



商品編號
316613

南非非洲之星粉紅酒

Star of Africa Rosé

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、
起司，異國香料，
燒烤、濃郁中式台
菜。風味：口感蠻
濃郁的，尾韻有點
黏感，重口味放比
較濃的粉紅酒。

vivino:3.3

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

359元



禁止酒駕 未滿十八歲禁止飲酒

白酒



商品編號
713187

法國隆河谷 小鐘樓白葡萄酒

Arnoux & Fils P'tit
Clocher Blanc

750ml/瓶

建議搭餐：清蒸鮮
魚、甲殼類海鮮。
風味：具綠色水果、
柑橘類水果、熱帶
水果、花香等香氣。

vivino:3.3

酒體●●●○○
酸度●●●○○
甜度○○○○○

269元



商品編號
554448

法國波爾多橘園 經典白葡萄酒

Grand Classique
du Château de l'
Orangerie White

750ml/瓶

建議搭餐：壽司、
海鮮、蒜泥白肉。
風味：柑橘類水果、
熱帶水果。

vivino:3.4

酒體●●●○○
酸度●●●○○
甜度○○○○○

289元



商品編號
446781

法國西南區 泰勒巴斯白葡萄酒

Laballe Terres
Basses Blanc Sec

750ml/瓶

建議搭餐：起司、
海鮮、雞肉。風味：
熱帶綠色水果、柑
橘類水果、花香、
淡橡木桶味。

vivino:3.4

酒體●●●○○
酸度●●●○○
甜度○○○○○

319元



商品編號
812148

法國隆格多克聖侯堡 柯巴爾白葡萄酒

Chateau St.Roch
Corbarol White

750ml/瓶

建議搭餐：起司、雞
肉、燒烤、清淡中式
台菜、有洋蔥的料
理、日式咖哩。風
味：綠色水果、柑
橘類水果、花箱、草
本植物。

vivino:3.6

酒體●●●○○
酸度●●●○○
甜度○○○○○

389元



商品編號
574244

法國隆河蒙斯卡特 小天使白葡萄酒

Montescaud Blanc

750ml/瓶

建議搭餐：起司、
甲殼類海鮮、魚
類、雞肉、清淡中
式台菜。風味：隆
河白酒竟能釀成清
爽宜人還兼具酸
度，太棒了！

酒體●●●○○
酸度●●●○○
甜度○○○○○

399元



商品編號
321459

法國隆格多克 阿迪曼蘇維濃 白葡萄酒

Adimant
Sauvignon

750ml/瓶

建議搭餐：魚類、
雞肉、燉蔬菜。風
味：花香（如橙
花、金銀花、玫
瑰、紫羅蘭等）。

vivino:3.9

酒體●●●○○
酸度●●●○○
甜度○○○○○

439元



商品編號
385463

法國波爾多波爾 泰絲酒莊白葡萄酒

Chateau de
Portets Blanc

750ml/瓶

建議搭餐：甲殼類
海鮮、魚類、雞
肉、異國香料。風
味：甘草、柑橘、
香草、微微的榴
蓮感、濃橡木桶
味。

vivino:3.8

酒體●●●○○
酸度●●●○○
甜度○○○○○

509元



商品編號
321606

法國加斯柯尼 白煙酒莊白葡萄酒

DOMAINE LES FUMÉES
BLANCHES

750ml/瓶

建議搭餐：甲殼類
海鮮、魚類清淡中
式台菜。風味：果
香、花香、草木香、
柑橘類。

vivino:3.8

酒體●●●○○
酸度●●●○○
甜度○○○○○

539元



商品編號
321412

法國魯西永橘園 夏多內維歐尼 混釀白葡萄酒

L'Orangerie
Chardonnay Viognier

750ml/瓶

建議搭餐：起司、
雞肉、異國香料、
壽司、清淡中式台
菜。風味：果香、
木桶味、熱帶水
果、柑橘類水果。

酒體●●●○○
酸度●●●○○
甜度○○○○○

509元



商品編號
321477

法國勃艮第夏多內 白葡萄酒

Jean Bouchard
Bourgogne
Chardonnay

750ml/瓶

建議搭餐：起司、
甲殼類海鮮、魚類、
清淡中式台菜。風
味：果香、柑橘類
水果（如西柚、檸
檬、橘皮等）。

vivino:3.7

酒體●●●○○
酸度●●●○○
甜度○○○○○

649元



商品編號
321702

法國夏布利白葡萄酒

Jean Bouchard
Chablis

750ml/瓶

建議搭餐：起司、
甲殼類海鮮、魚類、
壽司。風味：果香、
花香、柑橘類水果、
花香、礦石味輕盈
清爽，柑橘花香，
夏日合適酒款。

vivino:3.9

酒體●●●○○
酸度●●●○○
甜度○○○○○

849元



林才右
誠摯推薦
★★★★★

淺亮黃色，散發
葡萄柚與萊姆的
柑橘香，白花與
淡淡煙燻香氣。
入口優雅，平衡
感佳，尾韻新
鮮，帶葡萄柚風
味。

禁止酒駕 未滿十八歲禁止飲酒

法國夏布利
AOP白葡萄酒
AOP Chablis

750ml/瓶
建議搭餐：起司、甲殼類海鮮、魚類、雞肉、壽司。風味：草木香、木桶味、綠色水果、草本植物、礦石味、淡橡木桶味。

vivino:3.6

酒體●●●○○
酸度●●●●●
甜度○○○○○

869元



整體喝起來很平衡，雖然不算個性很突出但喝起來很舒服。酸度到後面比較明顯

彼得美德經典
萊茵黑森晚收白葡萄酒
Peter Mertes Tradition
Rheinhessen Spätlese

750ml/瓶
建議搭餐：稍微辛辣食物、亞洲料理或是做為餐後甜點酒。風味：果味可能偏梨、白桃、水蜜桃等白色水果風格+德國常見的礦質/柑橘酸度。

酒體●●●○○
酸度●●●●●
甜度●●●●●

279元



西班牙蒙特馬爾白
加爾納恰白葡萄酒
Montemar Garnacha Blanca

750ml/瓶
建議搭餐：起司、火雞、白醬料理、炸魚、有奶油的料理。風味：具綠色水果、熱帶水果、花香、草本植物、辛香料等香氣。

vivino:4.2

酒體●●●○○
酸度●●●○○
甜度○○○○○

269元



西班牙皇家酒莊維
德霍白葡萄酒
REAL COMPAÑIA DE
VINOS VERDEJO

750ml/瓶
建議搭餐：雞肉、燉蔬菜、異國香料、燒烤、濃郁中式台菜。風味：花香、草木香、辛香料。

vivino:3.4

酒體●●●○○
酸度●●●○○
甜度○○○○○

309元



西班牙佛斯丁那7世白葡萄酒
Faustino VII Sauvignon Blanc

750ml/瓶
建議搭餐：甲殼類海鮮、魚類、雞肉。風味：果味帶有熱帶水果（如鳳梨）、梨、草本氣息；酒體乾爽且酸度中等；餘韻有清新的柑橘與草本調韻。

vivino:3.7

酒體●●●○○
酸度●●●●●
甜度○○○○○

329元



西班牙
馬薩盧卡白葡萄酒
Massaluca BLANC 2022

750ml/瓶
建議搭餐：海鮮、魚類、雞肉、壽司、清淡中式台菜。風味：具綠色水果、柑橘類水果、礦石、花香、草本植物等風味。

vivino:3.8

酒體●●●●●
酸度●●●○○
甜度○○○○○

379元



澳洲奇異鳥夏多內白葡萄酒
Strangebirds Chardonnay

750ml/瓶
建議搭餐：豬肉、家禽、濃肉魚類（例如鮭魚或金槍魚）等偏豐富口味的白肉或海鮮料理。風味：柑橘類水果、礦石味、濃橡木桶味、有烤肉、牛肉乾的味道。

vivino:3.6

酒體●●●●●
酸度●●●○○
甜度○○○○○

299元



澳洲伊瑪莉精選
夏多內白葡萄酒
Humo Blanco Sauvignon Blanc
(Edición Limitada)

750ml/瓶
建議搭餐：貝類、素食菜餚、羊奶起司等比較清淡但有風味的料理。風味：初聞有芦笋+熱帶水果如番石榴與百香果氣味。

vivino:3.7

酒體●●●○○
酸度●●●●●
甜度○○○○○

359元



澳洲 1847 胡椒樹莊
白蘇維翁白葡萄酒
1847 Peppertree Estate
Sauvignon Blanc

750ml/瓶
建議搭餐：起司、魚類、雞肉、壽司、台菜，可用來化解油脂感，清爽口味簡單的起司。風味：具綠色水果、熱帶水果草本植物風味。

酒體●●●○○
酸度●●●●●
甜度○○○○○

469元



紐西蘭雲霧之灣
白蘇維濃白葡萄酒
Cloudy bay
Sauvignon blanc

750ml/瓶
建議搭餐：新鮮海鮮或時令蔬菜。一款富有新鮮果香的紐西蘭白蘇維濃，可單純享用，也適合搭餐。

酒體●●●○○
酸度●●●●●
甜度○○○○○

988元



智利奧羅卡諾莊園
蘇維翁白葡萄酒
Humo Blanco Edition
Limitada Sauvignon

750ml/瓶
建議搭餐：貝類、素食菜餚、羊奶起司等比較清淡但有風味的料理。風味：初聞有芦笋+熱帶水果如番石榴與百香果氣味。

vivino:3.7

酒體●●●●●
酸度●●●○○
甜度○○○○○

439元



禁止酒駕 未滿十八歲禁止飲酒

白酒

甜白酒



商品編號
449254

義大利櫻桃樹之村 白葡萄酒

Borgo dei Ciliegi
Garganega
Veronese

750ml/瓶

建議搭餐：甲殼類
海鮮、魚類、雞肉。
風味：綠色水果、
柑橘類水果。

酒體●●●●●
酸度●●●●●
甜度●●●●●

279元



商品編號
315060

義大利 米托索阿維 白葡萄酒

Mito Soave

750ml/瓶

建議搭餐：魚類、
雞肉、燉蔬菜。風味：
果香、花香、
綠色水果、柑橘類
水果。

vivino:3.7

酒體●●●●●
酸度●●●●●
甜度●●●●●

429元



商品編號
315063

義大利維羅納加 爾干納加白葡萄酒

COLLINA CILIEGI CA DEL MORO
Garganega Veronese

750ml/瓶

建議搭餐：起司、
甲殼類海鮮、魚類、
雞肉、燉蔬菜。風味：
果香、花香、
熱帶水果。

vivino:4.0

酒體●●●●●
酸度●●●●●
甜度●●●●●

449元



商品編號
323544

德國羅特威爾德 施爾瓦納 乾型白葡萄酒

Rotwild Silvaner dry

750ml/瓶

建議搭餐：起司、
甲殼類海鮮、魚類、
雞肉、壽司。風味：
果香、花香。

vivino:4

酒體●●●●●
酸度●●●●●
甜度●●●●●

359元



內斂的表現，沒有
Riesling的鮮明表現，
可以搭配細緻的料理：
壽司、簡單調味
的白肉料理、
雞肉、蘆筍也沒
問題



商品編號
694056

法國西南區 即刻享受微甜白葡萄酒

Instant Gros
Manseng Sauvignon

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、
燉蔬菜、異國香
料、清淡中式台
菜。風味：綠色水
果、柑橘類水果、
花香。充滿鳳梨與
百香果熱帶風情。

酒體●●●●●
酸度●●●●●
甜度●●●●●

349元



商品編號
331936

法國勃艮第 白葡萄酒

Bourgogne

750ml/瓶

建議搭餐：起司、
甲殼類海鮮、雞肉、
燉蔬菜、壽司。風味：
果香、辛料香、
柑橘類、水果草本
植物熟成且豐潤的
口感挺誘人。

vivino:3.8

酒體●●●●●
酸度●●●●●
甜度●●●●●

409元



商品編號
430074

法國隆格多克卡皮 爾莊園白葡萄酒

Domaine de la Clapière-
Figuerette Blanc Pays d'Oc IGP

750ml/瓶

建議搭餐：義大利
麵、家禽、小魚、
開胃菜風味：香氣
有白花、杏仁、蜜
梨等；酒體中等，
入口柔順，餘味略
帶檸檬皮與清新感。

vivino:3.6

酒體●●●●●
酸度●●●●●
甜度●●●●●

349元



商品編號
741009

法國羅亞爾河 Aries金角綿羊 白葡萄酒

Aries

750ml/瓶

建議搭餐：起司、
雞肉、異國香料、
濃郁中式台菜。風味：
熱帶水果、礫
石味。罕見酒體飽
滿的羅亞爾河白
酒。

酒體●●●●●
酸度●●●●●
甜度●●●●●

499元



商品編號
397212

法國波爾多索旬拉 豐貴腐甜白葡萄酒

Chateau Lafon
AOP Sauternes

750ml/瓶

建議搭餐：甜點、
麻辣鍋。風味：具
柑橘類水果、乾果
或煮熟的水果、貴
腐菌、蜂蜜等風味。
含有些微蜂蜜，細
品尾韻有茶葉感。

vivino:4

酒體●●●●●
酸度●●●●●
甜度●●●●●

699元



商品編號
314991

法國波爾多卡索維耶 甜白葡萄酒

Cazauvielh Bordeaux
moelleux

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、
起司、燉蔬菜、燒
烤。風味：煙薰、
深色漿果果干、微
微的酸梅 & 烏梅調
性、還有一絲絲巧
克力與粉味。

酒體●●●●●
酸度●●●●●
甜度●●●●●

749元



禁止酒駕 未滿十八歲禁止飲酒

德國彼得美德藍堤堡白葡萄酒QbA
Latinium
Liebfraumilch QbA

750ml/瓶
建議搭餐：海鮮、甜點。風味：具柑橘類水果、花香。冷藏後飲用，它是任何餐點的完美搭配。**vivino:3.7**

酒體●●●●●
酸度●●●●●
甜度●●●●●

269元



德國羅特威爾德莫里奧穆斯卡特半甜型白葡萄酒
Rotwild Morio
Muskate semi-sweet

750ml/瓶
建議搭餐：魚類、壽司、清淡中式台菜。風味：果香，花香，熱帶水果。**vivino:4**

酒體●●●●●
酸度●●●●●
甜度●●●●●

339元



美國石帽酒莊 / 麗絲玲白葡萄酒
Stone Cap / Riesling

750ml/瓶
建議搭餐：起司、甲殼類海鮮、壽司、清淡中式台菜。

酒體●●●●●
酸度●●●●●
甜度●●●●●

469元



南非山景開普白葡萄酒
Mountain View
Cape White

750ml/瓶
建議搭餐：燉蔬菜、濃郁中式台菜、沙拉、烤雞肉、烤魚。風味：適合日常品飲 相對豐厚一些的口感 與鮮明的熱帶水果香氣很誘人。**vivino:3.4**

酒體●●●●●
酸度●●●●●
甜度●●●●●

299元



澳洲布朗兄弟草莓奶油風味白葡萄酒
Brown Brothers
Strawberries

750ml/瓶
建議搭餐：沙拉、甜點。透過微量天然香料增添草莓奶油風味，香甜不膩口。風味：熱帶水果、核果水果、花香、草莓。

酒體●●●●●
酸度●●●●●
甜度●●●●●

309元



澳洲布朗兄弟慕斯卡甜白氣泡酒
Brown Brothers
Sparkling Moscato

750ml/瓶
建議搭餐：甜點、麻辣鍋。風味：具熱帶水果、柑橘類水果、花香等風味。**vivino:3.7**

酒體●●●●●
酸度●●●●●
甜度●●●●●

339元



智利安第斯白蘇維濃白葡萄酒
Andes Sauvignon
Blanc

750ml/瓶
建議搭餐：魚類、壽司、清淡中式台菜。風味：果香、花香、柑橘類水果。**vivino:4**

酒體●●●●●
酸度●●●●●
甜度●●●●●

339元



西班牙葡萄酒園修道院白葡萄酒
Monasterio
de las Viñas White

750ml/瓶
建議搭餐：起司、甲殼類海鮮、燉蔬菜，海鮮飯半硬質起司。風味：熟蘋果 一些蜂蜜的尾韻 在口中舒展開來 鹹感很開胃。**vivino:3.5**

酒體●●●●●
酸度●●●●●
甜度●●●●●

339元



西班牙瓦爾德拉納家族中甜白葡萄酒
Familia Valdelana
medium-sweet

750ml/瓶
建議搭餐：雞肉、異國香料、燒烤、甜點。風味：豐富的水果風味，酸甜平衡，尾韻悠長，推薦給喜愛甜白酒。**vivino:4**

酒體●●●●●
酸度●●●●●
甜度●●●●●

429元



義大利普利亞微甜白葡萄酒
Duca Di Saragnano Fiano
Da Uve Leggermente
Appassite

750ml/瓶
建議搭餐：沙拉、輕食。風味：具柑橘類水果、核果水果、乾果或煮熟水果。**vivino:3.8**

酒體●●●●●
酸度●●●●●
甜度●●●●●

379元



阿根廷精選灰皮諾白葡萄酒
Alta Collecion
Pinot Gris

750ml/瓶
建議搭餐：白肉魚、淡菜燉菜、干貝、清蒸雞肉。

酒體●●●●●
酸度●●●●●
甜度●●●●●

419元



禁止酒駕 未滿十八歲禁止飲酒

氣泡酒

法國利慕安特克酒
莊特級甜白氣泡酒
Esprit de Bulles

750ml/瓶
建議搭餐：沙拉、甜點。香氣：具綠色水果、柑橘類水果、核果水果、礦石味等風味。氣泡細緻，質地柔軟，搭配平衡的酸度。全台限量：300 瓶。
vivino:3.9

酒體 ●●●○○
酸度 ●●●○○
甜度 ●●●○○

479元



氣泡細緻的甜白氣泡酒，質地柔軟如慕斯般，搭配平衡的酸度，適合與甜點餅乾一同搭餐飲用。

法國馥美蘇維翁氣泡酒
LES FUMÉES BLANCHES SPARKLING

750ml/瓶
建議搭餐：海鮮、禽肉、開胃點心、小魚類、冷盤等較清淡的菜餚會合適。香氣：顏色為清澈的黃帶灰白光澤；灌木味、柑橘與熱帶水果的暗示；入口有氣泡帶出的清新感與 Sauvignon 的典型香氣。vivino:3.7

酒體 ●●●○○
酸度 ●●●○○
甜度 ●●●○○

329元



羅亞爾河Serenite
恬靜熱氣球氣泡酒
Saumur Mousseux - Sérénité

750ml/瓶
建議搭餐：起司、魚類、壽司、清淡中式台菜。香氣：綠色水果、花香、白桃、水蜜桃、蜜味、果香明顯。

酒體 ●●●○○
酸度 ●●●○○
甜度 ●●●○○

489元



法國羅亞爾河
Asteria
璀璨星夜氣泡酒
Asteria

750ml/瓶
建議搭餐：甲殼類海鮮、魚類、雞肉。香氣：綠色水果、柑橘類水果、花香。
vivino:4

酒體 ●●●○○
酸度 ●●●○○
甜度 ●●●○○

589元



西班牙
拉密羅二世氣泡酒
Cava Ramiro II Rosado Brut

750ml/瓶
建議搭餐：海鮮。適合冰鎮後搭配海鮮飲用。香氣：綠色水果、柑橘類水果、酵母味、烤麵包。
vivino:3.5

酒體 ●●●○○
酸度 ●●●○○
甜度 ●●●○○

399元



西班牙里貝斯城堡
卡瓦氣泡酒
Castell de Ribes

750ml/瓶
建議搭餐：起司、甲殼類海鮮、魚類、燉蔬菜、壽司、清淡中式台菜。淡檸檬黃酒色。輕鬆易飲，適合露營郊遊品飲。香氣：綠色水果、柑橘類水果。
vivino:3.5

酒體 ●●●○○
酸度 ●●●○○
甜度 ●●●○○

379元



澳洲布朗兄弟
荔枝風味甜氣泡酒
Sparkling Moscato Lychee

750ml/瓶
建議搭餐：沙拉、甜點。熱帶水果、核果水果、花香、荔枝。香氣：熱帶水果、核果水果、花香、荔枝。

酒體 ●●●○○
酸度 ●●●○○
甜度 ●●●○○

309元



起司/巧克力

明治
牛奶巧克力
(片裝)
50g/片

51元



總統牌
瑪斯旦片裝
乾酪
150g/包

129元



CASTELLO
亞諾口味
藍乾酪
100g/盒

255849

119元



法蘭希
迷你布里乾酪
125g/袋

478862

13060329

209元



赫蒂
75%
黑巧克力
80g/盒

99元



GODIVA
經典大師巧克力棒
-焦糖醬夾心牛奶巧克力
32g/條

100128

52元

52元



Tops
95%無加糖
醇黑巧克力
50g/片

69元



歐維氏
85%醇
黑巧克力
119.7g/包

218373

149元



禁止酒駕 未滿十八歲禁止飲酒

商品編號
861870**義大利修道院酒莊
慕斯卡氣泡酒**Abbazia Fortuna
Moscato Spumante

750ml/瓶

建議搭餐：蛋糕、點心盤等甜點。香氣：具有蜂蜜、花香、荔枝、百香果等熱帶水果香氣，輕盈的酒體，口味濃郁卻甜而不膩。適合做為開胃酒或是餐後搭配甜點。

vivino:4.1

酒體 ●●●○○
酸度 ●●●○○
甜度 ●●●○○

309元商品編號
856068**義大利瑪菲迪酒莊
蘇尼亞微甜氣泡酒**Patrizi Cuvee Suagna
Spumante Extra Dry

750ml/瓶

建議搭餐：壽司、清蒸魚、燉蔬菜、清淡中式台菜。
香氣：具綠色水果、柑橘類水果、花香。
風味濃郁而持久，口味新鮮且和諧。

酒體 ●●●○○
酸度 ●●●○○
甜度 ●●●○○

359元商品編號
323496**義大利索菲歐
精選氣泡酒**Soffio / Millesimato
Extra Dry

750ml/瓶

建議搭餐：甲殼類海鮮，魚類，夏日合適酒款，適合搭餐。香氣：果香、花香柑橘類水果、花香、礦石味。

vivino:3.8

酒體 ○○○○○
酸度 ●●●○○
甜度 ○○○○○

419元商品編號
323490**義大利吉塞佩先生
起泡酒氣泡酒**Signore Giuseppe
frizzante

750ml/瓶

建議搭餐：雞肉，清淡中式台菜清爽微甜，非常可口。
香氣：熱帶水果、綠色水果，柑橘類水果，花香。

酒體 ○○○○○
酸度 ●●●○○
甜度 ●●●○○

339元商品編號
616297**義大利皇家
白葡萄酒氣泡酒**Noblesse
Millesimato Brut

750ml/瓶

建議搭餐：燉蔬菜及壽司。淡檸檬黃酒色。均衡優雅，尾韻平衡，適合午後品飲的酒款。
香氣：綠色水果、柑橘類水果、花香。

酒體 ●●●○○
酸度 ●●●○○
甜度 ○○○○○

759元商品編號
856260**義大利瑪菲迪酒莊
幕斯卡粉紅氣泡酒**Manfredi
Moscato Rose

750ml/瓶

建議搭餐：甜點
風味：具紅色水果、熱帶水果、花香香氣。氣泡細緻的甜型氣泡酒，酸度平衡了甜度，整體表現活潑引人食慾。

vivino:4.0

酒體 ●●●○○
酸度 ●●●○○
甜度 ○○○○○

299元商品編號
614271**義大利尚古斯塔
氣泡酒**

Sangusta Brut Black

750ml/瓶

建議搭餐：海鮮類、開胃菜 / 冷盤、清淡主菜。風味：白花（像是橙花、茉莉）、柑橘（檸檬皮、青檸）、青蘋果、梨子、帶一點礦石、海風鹹感（薩丁尼亞島風格）

vivino:3.7

酒體 ●●●○○
酸度 ●●●○○
甜度 ○○○○○

499元**酒杯/配件**商品編號
602616**土耳其
帕莎帕琦
甜酒杯**

95ml/個

95元

商品編號
697080
順陽感官
香檳杯

160ml/個

125元

商品編號
858048
德國
法克漫
黑金系列
冰桶

1090元商品編號
894081**土耳其
帕莎帕琦
醒酒瓶**

1000cc/個

85元

(不含內容物)

商品編號
512681**德國
法克漫火妍
豪華紅酒
開瓶器1入****165元**商品編號
706082
512681
328950**樂司
多用途
開瓶器****89元****禁止酒駕 未滿十八歲禁止飲酒**

229元

商品編號
385500

法國波爾多 經典紅葡萄酒 Vin Vieux

750ml/瓶

建議搭餐：牛排、羊排、起司、異國香料料理。風味：具紅色水果、黑色水果香氣。單寧飽滿而柔順，尾韻中等偏長。

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

229元

商品編號
391842

法國佛洛朗珍藏紅酒 Vin de France - Réserve du Doyen - Florent Descombe

750ml/瓶

建議搭餐：BBQ、燉蔬菜。紅寶石酒色。入口香氣豐富，單寧細緻無澀感。風味：黑色水果、辛料香、巧克力、淡菸草味。

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

229元



249元

商品編號
859110

法國波爾多皮克堡紅酒 Chateau Piquaud

750ml/瓶

建議搭餐：炙烤牛排、濃郁中式台菜。酒體、酸度均衡的酒款，適合做為入門葡萄酒。清爽易飲。風味：紅寶石色。具有黑色水果香氣、礦石味、橡木桶味。

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

249元



限量

商品編號
394042

法國南法卡佩維爾 佳釀紅酒 Blason Capelviel

750ml/瓶

建議搭餐：牛排、羊排、燉蔬菜、異國香料料理、燒烤。風味：紅色水果、乾果或煮熟的水果、辛料香、有莓果氣息，豐富易飲。

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

249元

商品編號
390576

法國路易阿斯納克 甜白葡萄酒 LOUIS AZENAC VUE Sweet White

750ml/瓶

建議搭餐：煙燻火腿拼盤、起司。風味：黑色水果、紅色水果、花香。中等的酒體與柔和細緻的單寧，適合做為日常飲用。

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度●●●●○

229元

商品編號
579717

法國路易阿斯納克 白葡萄酒 Louis D'azenac White

750ml/瓶

建議搭餐：沙拉、海鮮。金黃色。風味：具柑橘水果、熱帶水果、花香、礦石味。融合了清新果香及花香，是一款容易親近的白葡萄酒。

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

229元

商品編號
393866

法國南法伯樂詩梅洛 卡本內紅酒 Belchance Vieilles Vignes Merlot - Cabernet

750ml/瓶

建議搭餐：飽滿圓潤的黑色漿果風味，帶有仙渣餅的口感。風味：具紅色水果、黑色水果、乾果或煮熟的水果，相當成熟的水果香氣。

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

249元

商品編號
280881

法國隆格多克小餐館紅酒 LA PETITE GARGOTTE CABERNET SAUVIGNON IGP PAYS D'OC

750ml/瓶

建議搭餐：有黑果風味（黑莓、李子等）比較偏果香型、比較輕或中等酒體。風味：適合搭配一般紅肉、義大利麵、燒烤等。vivino:3.5

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

249元

商品編號
390729

西班牙公爵夫人 添普蘭尼洛紅酒 Condesa De Leganza Tempranillo

750ml/瓶

建議搭餐：炭烤牛排、煎鮭魚排。風味：單寧順滑、圓潤。成熟的黑色水果香氣及烤橡木的甜美感。

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

229元

商品編號
125021

西班牙 旁德雷斯紅葡萄酒 Las Banderas Tinto

750ml/瓶

建議搭餐：燉蔬菜、泰式料理。風味：具紅色水果、黑色水果、乾果或煮熟的水果等風味。與帶有酸度的料理是絕配，新鮮莓果氣息將食物口感提升。

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

229元

商品編號
385359

法國南法瓦拉帝 老藤卡利儂紅酒 Valatiere

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、異國香料、燒烤、濃郁中式台菜。風味：黑色水果、乾果或煮熟的水果、花香、辛料香、濃橡木桶味。

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

249元

商品編號
280437

法國隆格多克牛角紅酒 Hornhead IGP PAYS D'OC

750ml/瓶

建議搭餐：牛排、羊排、起司、異國香料料理。風味：具紅色水果、黑色水果、辛香料等香氣。百分百的卡本內蘇維翁葡萄釀製，中等偏強的酒體與酸度，餘韻悠長。

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

249元



禁止酒駕 未滿十八歲禁止飲酒



特價

(數量有限, 售完為止)

279元

289元



商品編號
394683

法國南法酒窖時光紅酒 Memoires du Chai

750ml/瓶

建議搭餐：牛排、燉雞肉、燉蔬菜、壽喜燒、異國香料料理。紅寶石色。風味：具黑色水果、乾果或煮熟水果、草本植物、辛香料風味。帶有令人驚喜的微甜，是款平價日常搭餐的酒款。

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

279元



商品編號
706420

義大利普利亞黑托雅紅酒 Arelli Nero di Troia Puglia IGT

750ml/瓶

建議搭餐：牛排、羊排、起司、濃郁中式台菜。風味：具紅色水果、黑色水果、乾果或煮熟的水果、淡橡木桶味、烤吐司風味。單寧飽滿，酸度平衡，建議可醒酒半小時後再飲用。

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

279元



商品編號
621951

法國南法 Mecanique 紅酒 LA MECANIQUE DU VIN

750ml/瓶

建議搭餐：以輕鬆的價格享受好品質的酒。風味：紅色水果、黑色水果、辛料香。紅肉、燉蔬菜、烤馬鈴薯。

vivino:4.1

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

279元



商品編號
751386

法國南法幸運結 混釀紅葡萄酒 Les Associes

750ml/瓶

建議搭餐：牛排、羊排、燒烤、起司、異國香料料理、濃郁中式台菜。風味：黑色水果、乾果或煮熟水果、草本植物、辛料香。

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

289元



商品編號
385110

法國南法 雷蒙王子金獎紅酒 Prince Raimon

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、起司、異國香料、燒烤、果香豐沛，簡單易飲，適合搭配各式料理。風味：乾果或煮熟的水果、紅色水果、花香、淡橡木桶味。

vivino:5

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

279元



商品編號
385450

法國南法穆雷蒂 GSM 混釀紅酒 Les Muretiers

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、起司、燒烤，清淡中式台菜，濃郁中式台菜。風味：黑色水果、紅色水果、花香、辛料香。

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

279元



商品編號
751333

法國南法賽哈德 卡本內希哈紅酒 Serradel Cabernet Sauvignon & Syrah

750ml/瓶

建議搭餐：牛排、羊排、燉肉料理。具紅色水果、黑色水果、草本植物、辛香料、淡橡木桶味、菸草香氣。風味：多層次的香味表現搭配尾韻輕微辣感。

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

279元



商品編號
385363

法國南法傑羅蒙釀 酒師精選紅酒 De Jeromon

750ml/瓶

建議搭餐：紅肉、燉蔬菜、異國香料料理、燒烤、濃郁中式台菜。風味：黑色水果、乾果或煮熟的水果、草本植物、辛料香、淡橡木桶味。

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

289元



商品編號
963627

澳洲布朗兄弟慕斯 卡甜粉紅酒 Brown Brothers Moscato Rose

750ml/瓶

建議搭餐：清建議冰鎮至6度後直接享用，或搭配甜點。風味：具紅色水果、熱帶水果、花香、荔枝、蜂蜜、金盞花等風味。

酒體●○○○○○
酸度●●●●○
甜度●●●●○

279元



商品編號
963624

澳洲布朗兄弟 慕斯卡甜 白葡萄酒 Brown Brothers Moscato

750ml/瓶

建議搭餐：清燉魚、燉蔬菜、清淡中式台菜、甜點。風味：具熱帶水果、柑橘類水果、辛香料等風味。

酒體●○○○○○
酸度●●●●○
甜度●●●●○

279元



商品編號
259401

義大利普利亞 普格利亞紅酒 Parelli SANGIOVESE PRIMITIVO PUGLIA IGT

750ml/瓶

建議搭餐：牛排、羊排、燒烤。香氣：具紅色水果、黑色水果、淡橡木桶味。義大利知名的 SANGIOVESE 和 PRIMITIVO 葡萄品種組合。vivino:4

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

279元



商品編號
751215

法國南法賽哈德 梅洛卡本內紅酒 Serradel Merlot & Sauvignon

750ml/瓶

建議搭餐：牛排、羊排、起司。風味：具紅色水果、黑色水果、辛料香。有濃郁多汁的果汁感，柔滑的單寧與酸度平衡。

酒體●●●●○
酸度●●●●○
甜度○○○○○

289元



禁止酒駕 未滿十八歲禁止飲酒

限量特價 199元

(數量有限
售完為止)

商品編號 359476

法國隆格多克珍娜紅葡萄酒
Jenard Cabernet Sauvignon

750ml/瓶
建議搭餐：牛排、羊排、起司、生火腿拼盤。風味：具紅色水果、辛香料香氣。Jenard的釀酒師是法國的葡萄酒釀酒大師之一。單寧及酸度具有完美平衡。**vivino:3.2**

酒體 ●●●●○
酸度 ●●●●○
甜度 ○○○○○



商品編號 385462

法國馬修斯莊園紅葡萄酒
Martius Magnificat

750ml/瓶
建議搭餐：紅肉、起司、異國香料、燒烤、濃郁中式台菜。風味：黑色水果、乾果或煮熟的水果，很成熟水果的風格。**vivino:3.5**

酒體 ●●●●○
酸度 ●●●●○
甜度 ○○○○○



商品編號 260082

義大利杜卡麗莊園山吉歐紅酒
Ducali Sangiovese

750ml/瓶
建議搭餐：起司、燉牛肉。風味：具紅色水果、辛香料、草本植物風味。簡單易飲的暢銷酒款。**vivino:3**

酒體 ●●●●○
酸度 ●●●●○
甜度 ○○○○○



商品編號 389184

義大利格拉奇莊園梅洛紅酒
Villa Gracchio Merlot

750ml/瓶
建議搭餐：牛排、豬排、起司、異國香料、燒烤、清淡台菜。風味：具紅色水果、黑色水果、乾果或煮熟的水果、草本植物、辛料香、花香。**vivino:3.7**

酒體 ●●●●○
酸度 ●●●●○
甜度 ○○○○○



商品編號 743985

義大利蒙特山脈半甜紅葡萄酒
Pilar Monte Rosso Italian Sweet Red Wine

750ml/瓶
建議搭餐：異國香料、濃郁中式台菜。風味：乾果或煮熟的水果。**vivino:3**

酒體 ●●●●●
酸度 ●●○○○
甜度 ●●●●○



商品編號 388332

義大利普利亞芙洛堤山吉歐紅酒
Fiorati Sangiovese Puglia IGT

750ml/瓶
建議搭餐：醬烤豬肋排、異國料理。風味：豐富的成熟水果味道，偏長的尾韻。黑色水果、辛料香、淡橡木桶味。**vivino:3.7**

酒體 ●●●●○
酸度 ●●●●○
甜度 ●○○○○



商品編號 799014

西班牙熱情派對甜白氣泡酒
49 Millions White

750ml/瓶
建議搭餐：堅果、壽司或開胃冷菜料理。風味：具熱帶水果、糖果香氣。氣泡感與香甜口味。**vivino:6.5**

酒體 ●●●○○
酸度 ●●○○○
甜度 ●●●●○



商品編號 799068

西班牙熱情派對甜粉紅氣泡酒
49 Millions Rose

750ml/瓶
建議搭餐：義大利麵、披薩等輕食料理。風味：具熱帶水果、糖果香氣。派對或歡聚必備的酒款，無論男女都有高接受度。**vivino:6.5**

酒體 ●●●○○
酸度 ●●○○○
甜度 ●●●●○



商品編號 390576

法國路易阿斯納克甜白葡萄酒
LOUIS AZENAC VUE Sweet White

750ml/瓶
建議搭餐：甜點。風味：具柑橘水果、熱帶水果、花香。是適合搭配甜點或做為餐後酒的最佳選擇。**vivino:3.2**

酒體 ●●●●○
酸度 ●●○○○
甜度 ●●●●○



商品編號 174915

義大利羅卡灰皮諾白葡萄酒
Rocca Pinot Grigio

750ml/瓶
建議搭餐：起司、甲殼類海鮮、魚類、雞肉、燉蔬菜、燒烤、壽司。風味：柑橘類水果、花香、礦石味。相對簡單的酒款，適合日常飲用。**vivino:3.6**

酒體 ●●○○○
酸度 ●●●○○
甜度 ○○○○○



商品編號 743941

義大利蒙特山脈半甜白葡萄酒
Pilar Monte Bianco Italian Semi-Sweet White Wine

750ml/瓶
建議搭餐：甲殼類海鮮。風味：細膩優雅，花香突出，簡單易飲，適合搭配各式料理。**vivino:4**

酒體 ●○○○○
酸度 ●●○○○
甜度 ●●○○○



商品編號 461391

西班牙聖瓦來羅白葡萄酒
San Valero Macabeo

750ml/瓶
建議搭餐：沙拉、雞肉料理。風味：具柑橘水果、礦石味。清新香氣與可接受的酸度，搭餐飲用可以降低食物的膩感。**vivino:3.2**

酒體 ●●○○○
酸度 ●●●○○
甜度 ○○○○○



禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒