

[点击酒标了解更多](#)

FLEUR ST ANTOINE 2012

2013年2月 《葡萄酒倡导者》 罗伯特·帕克评分: 87

爽口与优雅并存，富有吸引力的一款美酒，散发着黑樱桃和黑醋栗香味，点缀着一些小灌木和森林的气息，适合大众饮用的中度酒体。3-4年后更适合饮用。

James Suckling-Tasting Report: 更多细节，更多的想法请关注 2012 BORDEAUX-4月21号评分 86分

FLEUR ST ANTOINE 2011

2012年4月#200 《葡萄酒倡导者》 罗伯特·帕克评分:84

《葡萄酒观察家》评分: 89

深红色而富有魅力，红醋栗中夹杂李子酱和野草莓的香气，余味可以回味到一丝烤土司的香味，富有现代气息而又结构感强的美酒。

FLEUR ST ANTOINE 2010

James Suckling 评分: 90分

《葡萄酒观察家》评分: 87分

颜色深红散发着浓郁的酒香，口感饱满夹杂着烟草，烤李子干和炖无花果的香味，余味中有明显的巧克力口感。酒体饱满，结构感强。

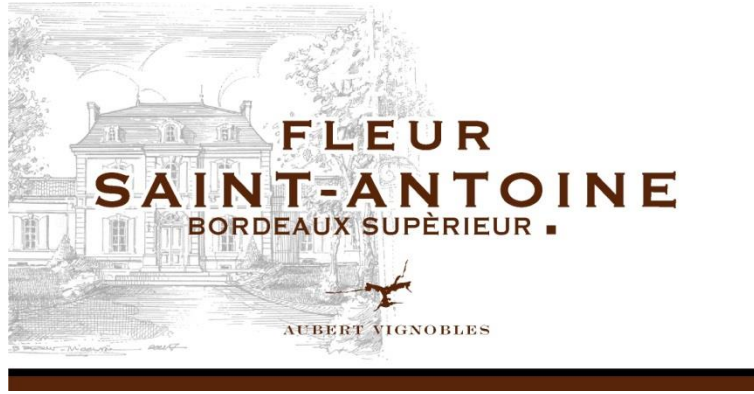
FLEUR ST ANTOINE 2009

《葡萄酒观察家》: 89分

带有很不错的烤面包摩卡香味，夹杂着黑莓与无花果酱的香气和味道，余味有丝般柔滑的感觉，一款严谨，易饮的现代风格酒。梅洛与品丽珠混酿。

2013 加拿大精选世界葡萄酒金奖





FLEUR ST ANTOINE 2006

观点报《波尔多 2006》评分：15.5/20

FLEUR SAINT ANTOINE 2005

The Wine Advocate AVRIL 2008 Robert PARKER : 89 “*Sleeper of the vintage*”

《葡萄酒倡导家》2008 年 4 月 罗伯特·帕克评分：89 沉睡者的最佳年份

Challenge International du vins Blayais-Bourgeais 2007 : *Silver Medal*
Blayai-Bourgeais 2007 国际葡萄酒挑战赛银奖

Challenge International du vins Blayais-Bourgeais 2008 : *Silver Medal*
Blyai-Bourgeais 2008 国际葡萄酒挑战赛银奖

FLEUR SAINT ANTOINE 2004

2006 独立种植户比赛银奖

FLEUR SAINT ANTOINE 2003

《葡萄酒倡导者》2004 年 4 月 26 号，罗伯特·帕克评分：87-88

此酒庄让·克劳德·奥贝尔先生拥有，精心经营 La Couspaude 酒庄和其他酒庄，卓越的酿造技术展示了丰富的水果香气，以及干油和酒精含量

2005 波尔多竞赛铜牌

BLAYAIS-BOURGEAIS 国际葡萄酒挑战赛铜牌





[点击酒标了解更多](#)

CHATEAU SAINT ANTOINE 2011

2012 年四月《葡萄酒倡导者》#200，罗伯特·帕克评分：87 分

独立种植人金牌

CHATEAU SAINT ANTOINE 2010

《葡萄酒观察家》评分：88 分

2013 年 Paneuf 评价：***

2013 Philippe Lapeyrie 一见倾心

2013 年 Guide Aubry，排名前 100 红酒：强烈推荐指南之一

CHATEAU SAINT ANTOINE 2009

酒庄陈酿

圣·安东尼酒庄

15.8 美金

不要忘记 2009 年是波尔多这片土地上最好的年份

超级波尔多，法国波尔多

梅洛，品丽珠

10915263

搭配萝卜炖羊肉，或者其他的炖肉小菜

我要撑点我的背带了：在第一期的 Lapeyrie，我以为说过 2009 年是需要注意的一个年份，最好最新的酿制。香气四溢，酒体丰富饱满，总之，很明显要超过过去任一个年份。典型的梅洛和品丽珠成熟红色水果味道。铅笔屑的味道，一点青椒和新鲜雪松木的气息。一款少见的价格在 15 美金的波尔多红酒还能给我们带来眼前一亮的感觉





CHATEAU SAINT ANTOINE 2008

****1/2** 我们做了全球旅行，我们品尝各地所有的美酒，但是我只喜欢一部分的美酒，至少，我们接着又回到了波尔多，只是为了有一个衡量的标准，我们肯定或者否定我们其他的选择。这款波尔多红酒简单易饮。柔顺，轻度酒体，清新，只有 12.5% 的酒精度，在波尔多很少见，酒质柔滑如丝绵长，尽管简单，但是一款很不错的波尔多佳酿。搭配牛排薯条，或者一款不贵的小饭店主菜，不要忘记蛋黄酱。Claude Langlois, Journal de Montréal, 2011 年 8 月 26 号

CHATEAU SAINT ANTOINE 2007

一款精彩绝伦的小酒，证明了波尔多并不是所有的好酒都很贵，这款酒是有家族年轻的酿酒师瓦妮莎·奥贝尔酿造。香气复杂，散发水果香气，结构紧密，单宁完美融入酒液，一款非常诱人的新酒。

Janine Saine, Vins et Vignobles, 2008 年 6 月-7 月-8 月

等待 Le celier de la SAQ 的推荐 2005 葡萄酒的结果（下周），这款波尔多红酒充斥着水果香气，饱满，完美的单宁后有些辣椒的味道，恰到好处。波尔多理想的年份，与牛肉绝妙的搭配 Jean Aubry, Le Devoir, 2008 年 9 月 12 号

如果是水果的紫罗兰，它可能是这个。成熟、新鲜和微妙的美酒，散发着丁香、薄荷叶子和点缀着红色水果。这是一个很好的例子，波尔多的年轻葡萄酒，都能在他们的短暂的青春里作出伟大事情，他们融汇快乐和优雅，只有波尔多葡萄酒可以做到。2012 年试饮。食物搭配：菲力牛排，精瘦肉。Bill Zacharkiw, The Gazette, 6 月 28 日

色泽明亮的红宝石颜色。复杂的香气，水果气息里点缀着巧克力和烤吐司的香味。口感饱满，平滑纯净，良好的单宁结构的支持。最后果味收尾香甜可口。余味绵长，适合搭配夏季的烧烤和所有烤肉类。葡萄酒和葡萄园， 2008 年 6 月



CHATEAU SAINT ANTOINE 2005

© The Gazette (Montreal) Bill Zacharkiw, The Gazette, 6月28日

新波尔多：地窖或者不

超级波尔多 2005，酒庄酿造，圣安东尼酒庄，法国红酒

如果是水果的紫罗兰,它可能是这个。成熟、新鲜和微妙的美酒，散发着丁香、薄荷叶子和点缀着红色水果。这是一个很好的例子,波尔多的年轻葡萄酒,都能在他们的短暂的青春里作出伟大事情,他们融汇快乐和优雅,只有波尔多葡萄酒可以做到。2012年试饮。食物搭配:菲力牛排,精瘦肉。

葡萄酒和葡萄园， 2008年6月

色泽明亮的红宝石颜色。复杂的香气，水果气息里点缀着巧克力和烤吐司的香味。口感饱满，平滑纯净，良好的单宁结构的支持。最后果味收尾香甜可口。余味绵长，适合搭配夏季的烧烤和所有烤肉类。

CHATEAU SAINT ANTOINE 2004

2007年 *Le Guide Hachette des Vins*: ★★

2007年独立种植户:金奖

CHATEAU SAINT ANTOINE 2003

布鲁塞尔世界葡萄酒比赛: 银奖

2006年 *BLAYAIS-BOURGEAIS* 世界葡萄酒挑战赛: 银奖

