



每套 Richard G. Peterson 2005 粉色起泡酒 售价为\$1,050(6 瓶*750mL, \$175/瓶)。请将订单及支票/信用卡信息(Visa/Mastercard)以传真或递送方式到以下地址:

Amuse Bouche Winery
1130 Main Street
Napa, CA 94559

购买者必须年满 21 岁。Amuse Bouche 酒庄只提供加州及其他法律允许的州的运输服务。其他情况, 请联系位于加州 St. Helena 市的 55 Degrees 运输公司的 Neil Aldoroty 先生 (707-963-5513)安排仓储及运输服务。

姓名 _____

地址 _____

电话 _____

电子邮箱 _____

邮寄地址 (如与以上地址不同)

收件人 _____

地址 _____

电话 _____

_____ Richard G. Peterson 2005 粉色起泡酒 (6*750mL) \$1,050

总数 _____

加州消费税 (8.00%) _____

邮费 \$55/套 _____

总额 _____

付款方式: _____ 支票 _____ 信用卡 请填写信用卡信息

Visa/Amex/MasterCard (请填写卡号并圈出信用卡类别)

截止日

安全码

签字

若有任何疑问, 请发送传真到 707-637-8810, 拨打电话 707-251-9300,

或邮件 John@AmuseBoucheWine.com or Heidi@AmuseBoucheWine.com

其他信息 Eileen@AmuseBoucheWine.com

Methode Champenoise
RICHARD G. PETERSON

Richard G. Peterson 2005 Sparkling Brut Rose 粉色起泡酒

酿酒师： 理查德 皮特森 (Richard Peterson)
产区： 杨特维尔，纳帕 (Yountville, Napa)
葡萄品种： 黑皮诺 (Pinot Noir)
产量： 480 箱 (750mL*12 瓶)
收割日： 2005 年 8 月
陈酿： 总 8.5 年陈酿，其中 7 年在香槟酒泥上陈酿



品酒师笔记

我们采用了传统的香槟酿造法。在 2006 年 5 月时，这瓶酒就开始了第二次发酵，并在 15 度低温让酒在香槟酒泥上发酵了 7 年。收割时，我们一共收采摘了 11.286 吨葡萄，100%的 Wrotham 克隆品种。最后产量是 1,152 加仑，因而每吨葡萄酿造了 102 加仑葡萄酒。这瓶酒的总酿造时长为 8.5 年。

关于酿酒师



自 1960 年起，理查德 皮特森 (Richard Peterson) 可谓加州葡萄酒业的改革者。在理查德年轻时，他发明了许多东西，比如 Seagrams 公司的第一个恒温储酒柜，加露 (Gallo) 集团的第一瓶勃艮第风味酒 (Hearty Burgundy)。不仅如此，他还是创立许多有名酒庄的关键人物，包括与 Andre Tchelistcheff 一起创建的 Beaulieu Vineyards，蒙特利庄园 (Monterey Vineyard)，阿特拉斯峰庄园 (Atlas Peak Vineyards)，还有 Folie à Deux 酒庄。理查德发明的许多技术如今也仍在施行，比如 “bun-and-roll”：在木桶陈酿期间转动木桶以防止木桶塞干掉。科学家理查德还证明了，酿酒师们不需要在木桶陈酿期间由于酒液蒸发而往桶内定期添加酒，因为酒液蒸发后会导致木桶内产生真空，并不会会有更多空气进入，所以不用担心木桶内的酒因此过度氧化。也许理查德最伟大的发明是放置木桶的钢架吧；多亏这个钢架，木桶可以稳当地重叠存放！除此之外，理查德还研发了 “DP Screw” 抗生素，解决了加州葡萄园里多年出现的皮尔斯病 (Pierce’s Disease)。

酒评

94 分—2005 起泡酒

“Richard G. Peterson 的 2005 粉色起泡酒太棒了，可以说是他酿造的起泡酒里最出色的。味觉上浓郁而丰富，回响着黑皮诺的精美，层次可谓惊人。被打碎的玫瑰花瓣，各种红色浆果，鲜花和烘焙的苹果使酒的后味妖娆悠长。这酒可谓是 Richard Peterson 的得意之作，也是我尝过的加州起泡酒里最完美的佳作之一。” — 安东尼奥 加洛尼 (Antonio Galloni), 《Vinous》, 2015 年 10 月刊

2004 起泡酒

92 分—纳帕谷 (Napa Valley) 得分最高起泡酒

“草莓，花香，杏仁奶油蛋糕的香气完美地与柑橘，全麦饼干，肉桂口味结合，再加上厚实的口感，让这瓶酒独树一帜适合现在饮用。” — 《Wine Spectator》，2013 年 10 月刊

93 分—酒窖精选

“传奇酿酒师 Richard Peterson 采用他自己在杨特维尔 (Yountville) 庄园里的黑皮诺创作了这瓶干型粉色起泡酒。这瓶酒口味清淡，气味清新优雅，层次复杂。不仅有草莓和覆盆子等果味，还有酵母，奶油蛋糕和香草味。这瓶酒的气泡十分细腻，后味长且复杂。即使这酒现在都有九岁了，他还具有惊人的存放能力。2019 之后再拿出来喝吧。” -- 《葡萄酒爱好者 (Wine Enthusiast)》，2013 年 9 月刊

旧金山时代刊 (San Francisco Chronicle Inside Scoop)

“242 箱产量的 2004 Richard G. Peterson 干型粉色起泡酒可谓是皮特森对起泡酒长久执着研究起泡酒后得到的礼物。这瓶酒弥漫着草莓和橘子冰的口味，但酒中的单宁又提醒着我这其实就是一瓶黑皮诺，但却通过别样的方式展现出来。” — 乔恩 邦尼 (Jon Bonne), 《旧金山时代刊 inside scoop》，2013 年 9 月刊

ROBB 酒窖

“皮特森 (Peterson) 酿造过许多纳帕谷最出色的酒。他的最新作品，Richard G. Peterson 2004 干型起泡酒完美的诠释了这位艺术大师的惊人酿酒能力。酒呈柔和的铜色协调地搭配着清新的香气：杏仁蛋白软糖，野生草莓，橘子，fleur de sel，和淡烟熏味。这瓶酒的复杂多样让我想起了闻名世界的香槟王 (Dom Perignon) 2000 年的粉色起泡酒和 Krug 1995 年的 Clos d'Ambonnay。” -- 《Robb 报告》，2013 年 8 月刊。