



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  
电话:1-707-251-9300 传真: 1-707-637-8810

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 \_\_\_\_\_

_____ Vin Perdu 2014 (6*750mL)	\$450
_____ Vin Perdu 2014 (1*5L)	\$950
_____ 需额外购买 5L 大瓶	

总数	_____
加州消费税 (8.00%)	_____
加州邮费 \$45/套	_____
外州邮费 \$60/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](mailto:John@AmuseBoucheWine.com) or [Heidi@AmuseBoucheWine.com](mailto:Heidi@AmuseBoucheWine.com)

其他信息 [Eileen@AmuseBoucheWine.com](mailto:Eileen@AmuseBoucheWine.com)

# Vin Perdu

## Vin Perdu 2014 干红

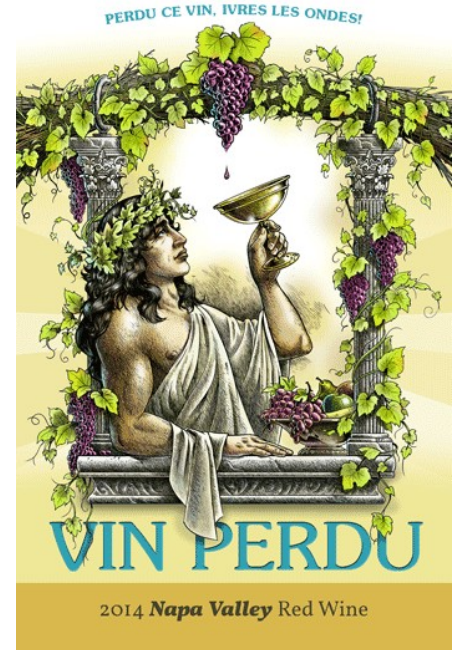
(“Lost Wine” 遗失的酒)

酿酒师: 海迪 巴莱特

产区: 纳帕谷 (Napa Valley)

葡萄品种: 69% 赤霞珠, 10% 梅洛, 10% 西拉, 8% 小维度, 3% 品丽珠

产量: 350 箱 (750mL\*12 瓶)



### 酿酒师笔记

Vin Perdu 选用来自 Amuse Bouche, La Sirena, Au Sommet 和 Lamborn Vineyards 四所庄园的葡萄酿造。这瓶酒每年的葡萄品种比例和产量根据当年葡萄收割情况而定，所以 Vin Perdu 的每个年份都独一无二。

### 酒评

93 分

“2013 Vin Perdu 的酒标色彩十分鲜艳，就像在这瓶子里的葡萄品种一样，丰富多彩。这瓶酒口感丰厚，并且有皮革，咖啡，巧克力，黑莓等味道。淡淡的泥锈味更是增加了这瓶酒的层次。如果拿去比赛，这瓶酒肯定满载而归；这瓶有趣的酒非常出色。这瓶酒还可以在瓶中陈放 7-8 年。”—罗伯特 帕克 (Robert Parker), 《葡萄酒倡导家 (Wine Advocate)》 #222, 2015 年 12 月刊

91+分

“这瓶 2013 Vin Perdu 色泽深邃，口感厚实多汁，充满了摩卡，黑巧克力，草药，黑莓果酱和薄荷味。想起奔放，口味独特，今后几年里喝这瓶酒绝对是一个不错的选择。西拉，梅洛和小维度增加了这瓶酒的果味和厚度。这瓶“遗失的酒”或者“Vin Perdu”是美国第一女酿酒师 Heidi Barrett 的创意制作。”—安东尼奥 加洛尼 (Antonio Galloni), 《Vinous》，2015 年 10 月刊