



NEEU.COM  
 June 2012  
 China



## 法国茅台——费朗·巅峰68度干邑原酒

" Pierre Ferrand Grand Arome—the 68 Degree Eau de Vin"

星期三 2012年06月27日 Neeu.com 优网



被誉为“法国茅台”的费朗·巅峰干邑原液基酒（生命之水），取材于法国夏朗特一级产区（Premier Cru）费朗家族最优质的白玉霓葡萄，经百年传统小颈铜壶精心蒸馏，其68度原液基酒，天然纯净，未经任何调配，充分彰显其浓烈霸气、雄宏超然、无与伦比的特别原香，正因为此，其被冠以“巅峰”！



### 古老家族，传统缔造辉煌

费朗家族（P. FERRAND）1702 年就在被称为法国夏朗特（Charente）省一级干邑产区（Premier Cru）中“黄金三角”地带的“昂日埃（Angeac）”有72公顷最优质的葡萄园，三个世纪以来，家族只采用最传统的方式种植及酿造干邑，也成就了今日伟大的原香佳酿——费朗·巅峰！

### 大地禀赋，万年成就传奇

在干邑的六个产区中，只有“大香槟区”为法定一级产区。这里亿万年来地壳变迁留下的独特白垩纪石灰岩土壤特质、良好的微气候及常年丰沛的雨水与阳光，造就了“大香槟产区”早在16世纪已扬名海外，也集中体现法兰西400年生命之水文化底蕴及历史的传存。费朗·巅峰（PF Grand Arome）以最完整的方式记载了这块土地上所能承载的所有自然的精华及厚重的历史传存。



### 血统高贵，白玉造就无暇

用于酿造“巅峰”干邑原酒的原料是来自费朗家族最优质的白玉霓（Ugni Blanc）葡萄品种，有机种植且采摘、分拣均是人工操作以保证其天然的品质不被破坏，压榨采用古老工艺，发酵过程更是采用当地野生的酵母菌实现，蒸馏至今仍沿用300年前的小颈铜壶，然后就是温度、切割、时间等等这一切精湛传存的古老技艺为的是获取68度纯净无暇、馥郁芬芳、浑然天成的“费朗 巅峰”生命之水！

费朗家族，1702年建立于大香槟区，是专门致力于酿造最顶级干邑著名的家族。300年来，费朗始终保持其家族传统的葡萄种植方法：不施用化肥以免产生异味不采用机械收割葡萄，而是采用人工采摘以蒸馏保持葡萄的完整及分类；酿造是连渣进行的，可以赋予更丰厚的香味；蒸馏仍然使用300年前短颈的小型蒸馏壶，以保存那馥郁芬芳，使干邑更加浑然天成。

近一个世纪以来费朗家族专注于为世界各地的干邑藏家酿造更加醇厚的单一庄园的大香槟区年份干邑，在业界蜚声卓著。费朗家族的稀有年份干邑连续数年获得国际烈酒评比铂金大奖：

1914年份干邑：获2007年“Guia Penie” 金奖：99分

1972年份干邑：获2009年“BTI- Beverage Tasting Institute”金奖：98分

1965年份干邑：获1999年“BTI- Beverage Tasting Institute”金奖：100分

1962年份干邑：获1999年“BTI- Beverage Tasting Institute”金奖：100分



费朗·巅峰更是世界高尔夫魔鬼洞精英挑战赛的发起者。