

# 賈斯汀酒莊介紹

2015

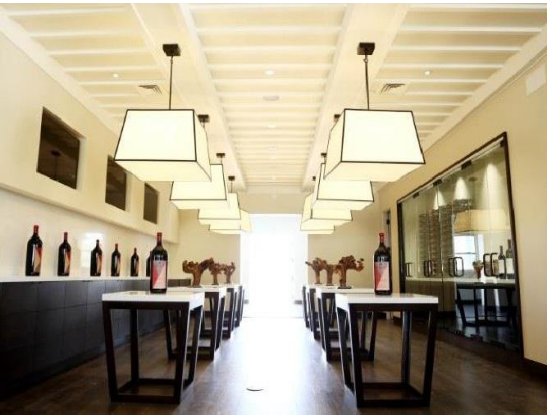




# 賈斯汀是中部海岸地區Cabernet Sauvignon & Bordeaux 混釀的先驅者

## 賈斯汀是位於帕索羅布爾斯的精品葡萄酒酒莊

- 酒莊創立者賈斯汀。
- 保雲法國波爾多地區偉大的瑪歌酒莊葡萄酒的啟發，第一個在中部海岸地區釀造這種風格的葡萄酒。
- 酒莊將舊世界的傳統和新世界的技術結合在一起，強調波爾多風格的混釀和單一品種。
- 帕索羅布林斯地價適宜，對葡萄酒的投資十分充分，使得賈斯汀能夠為消費者提供價值卓越的葡萄酒。
- 賈斯汀的旗艦酒, 卡本內蘇維翁, 是加州零售店20美元以上級別第一名，全美國零售店中排名第四。



1981

賈斯汀·保雲在帕索羅布爾斯西邊購買了160英畝土地

1997

倫敦國際葡萄酒與烈酒大賽將94年的ISOSCELES葡萄酒評為“世界最佳混釀葡萄酒”

2000

《葡萄酒觀察家》在其“2000年世界葡萄酒100強”中將97年的ISOSCELES葡萄酒列為第6名(95分)

2013

賈斯汀重開了其裝修一新的品鑒室、旅店和餐廳，帕索羅布爾斯被《葡萄酒愛好者》評為“年度葡萄酒產區”

2014

賈斯汀葡萄園和酒莊發佈了2011年份酒以慶祝ISOSCELES的25周年紀念



## 帕索羅布林斯：獨特，與眾不同

我們的葡萄園擁有加州最罕有的微氣候



這裡的土壤鹼性高，富含石灰石成分，對於波爾多風格紅葡萄酒是十分理想的條件



我們採用精品葡萄酒的釀造手法



- 賈斯汀距離海邊14英里，海拔1500英尺，晝夜溫差大。
- 葡萄在成熟的同時保持了酸度的自然平衡。

結果：能夠真實表現品種的特性

- 賈斯汀的獨特土壤源自於5百萬年來富含化石的海床向今天聖塔露西亞山地的轉化。
- 植株在這樣的土壤中生長，葡萄會更好地凝聚單寧，具有更深厚的風味。

結果：強勁的波爾多風格紅酒，  
優異的平衡與結構

- 賈斯汀經典、時間、勞動和資源密集型的生產方式通常是釀造高價、少量的葡萄酒時所採用的。
- 葡萄採用手工採摘、手工分揀，並且用法國橡木桶陳化葡萄。

結果：葡萄酒卓越的品質



# 葡萄酒受到評論家和消費者的共同喜愛



## 艾絲莉葡萄酒

ISOSCELES

90 分  
2011 年份酒  
《品醇客》

95 分  
2010 年份酒  
Tasting Panel

93 分  
2009 年份酒  
《葡萄酒觀察家》

94 分  
2008 年份酒  
JamesSuckling.com

90 分  
2007 年份酒  
Stephen Tanzer's  
International Wine  
Cellar

## 傑仕特葡萄酒

JUSTIFICATION

91 分  
2009 年份酒  
《葡萄酒觀察家》

92 分  
2007 年份酒  
《葡萄酒愛好者》

## 卡本內蘇維翁 葡萄酒

Cabernet Sauvignon

92 分  
2010 年份酒

The Tasting Panel

90 分  
2008 年份酒  
JamesSuckling.com

90 分  
2006 年份酒  
《葡萄酒愛好者》

## 夏多內葡萄酒

Chardonnay

90 分  
2011 年份酒  
《葡萄酒與烈酒》

## 長相思葡萄酒

SAUVIGNON BLANC

88 分  
2009 年份酒  
《葡萄酒愛好者》





# 賈斯汀旗下的卡本內蘇維翁和波爾多 風格混釀



## 卡本內蘇維翁紅葡萄酒 CABERNET SAUVIGNON

- 作為頂級傳統波爾多風格葡萄酒而釀造。
- 手工採摘、分揀。
- 在美國橡木桶裡熟成14個月。
- 味覺：平衡美妙，具有誘人的黑醋栗、香草、雪松和香料的味道。

加州零售店20美元以上級別第一名

全美國零售店20美元以上級別排名第四



## 艾絲莉紅葡萄酒 ISOSCELES

- 以著名的波爾多葡萄酒為藍本釀造 ISOSCELES葡萄酒達到了美妙的平衡，開瓶即可品嚐到迷人的深度和複雜口味。
- 混釀品種：Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc & Merlot。
- 新法國橡木桶中熟成21個月。
- 味覺：酒體圓滿，帶有黑色和紅色水果的風味，並且還帶有香草、甘草和可樂果的複雜口味。



## 傑仕特紅葡萄酒 JUSTIFICATION

- 表現出波爾多右岸一些酒莊的風格，也反映出帕索羅布林斯 當地圓滿、明快的水果特色。
- 混釀品種：Cabernet Franc & Merlot。
- 法國橡木桶中熟成18個月。
- 味覺：優雅而酒體飽滿，具有紅色和黑色水果的複雜風味，並具有可樂果、咖啡、黑甘草 和香草香料的口味。



## 賈斯汀也釀造多種高檔白葡萄酒和甜酒



### 夏多內

#### Chardonnay

- 這款酒在各種風格中完美平衡，不令人覺得沉重，也不具有很重的黃油味，口味清新，適合與各種菜肴搭配。
- 整簇壓榨。
- 在100%法國橡木桶中陳化。
- 味覺：口味清脆、帶有熟檸檬、桃和蘋果的味道，以及一絲法國橡木的優雅馥鬱氣息。



### 白蘇維翁

#### SAUVIGNON BLANC

- 這是一款令人倍感清新的夏日餐前葡萄酒，與許多乳酪和海鮮搭配也非常完美。
- 整簇壓榨。
- 在不銹鋼池中陳化。
- 味覺：熱帶水果和橘屬水果的風味，口感爽脆清新，並且結構具有礦物感。
- 在12美元以上Sauvignon Blanc中排名第23。
- 12美元以上Sauvignon前30名中增長最快

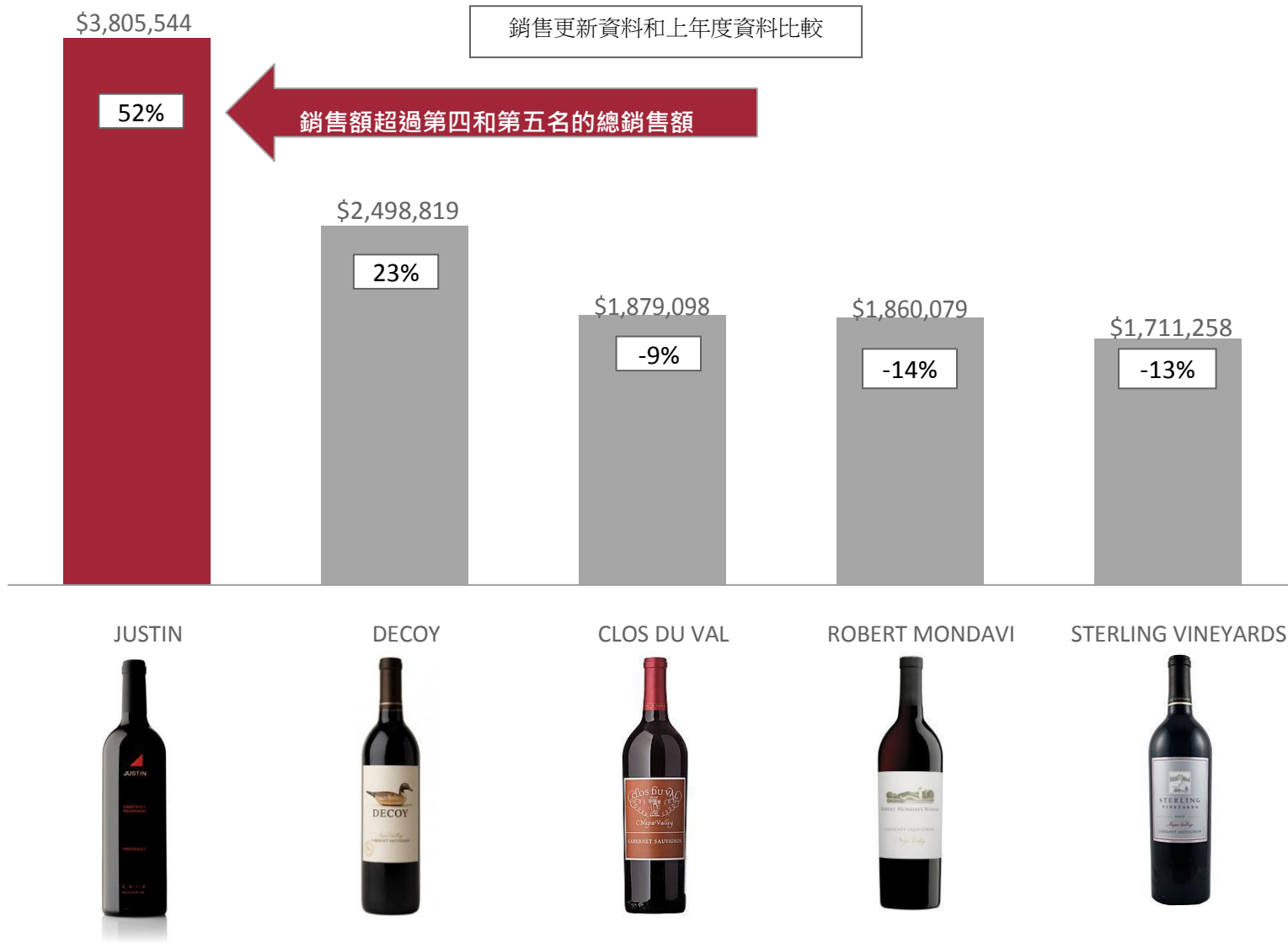


# 賈斯汀Cabernet Sauvignon紅葡萄酒在加州零售店\$20以上葡萄酒銷售第一

美元銷售額(最近的52周內)

全美加州零售店資料統計

銷售更新資料和上年度資料比較



來源：IR的綜合資料庫，最近的52周資料05/18/14



# 賈斯汀Cabernet Sauvignon紅葡萄酒在全美零售店\$20以上葡萄酒銷售第四

美元銷售額(最近的52周內)

全美零售店資料統計

銷售更新資料和上年度資料比較

