



*De Père en Fils depuis 1717...*

**ARNOUX & Fils**

**VACQUEYRAS**  
CRU DES CÔTES DU RHÔNE



VACQUEYRAS  
CRU DES CÔTES DU RHÔNE



De Père en Fils depuis 1717...  
**ARNOUX & Fils**



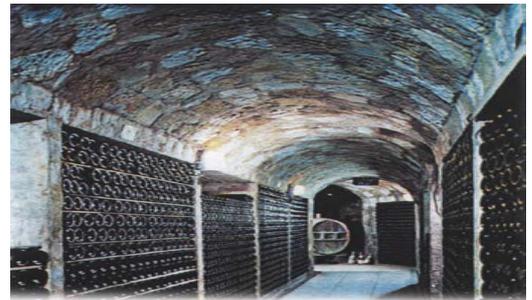
Testament de donation des terres (1717)

一段简短的历史.....

关于葡萄酒的文化，这里要从1717年说起，劳雷斯伯爵赠给了阿诺克斯家族的一名祖先一片葡萄园，从那天起，这个酿制葡萄酒的传统就一直在家族延续下来。如今，阿诺克斯家族的葡萄种植面积已经扩展到40公顷。

这座Dentelles de Montmirail风景如画的Vacqueyras村庄，是被上帝关爱的地方，在这里种植着众多品种的葡萄，西拉，慕尔维德，神索，歌海娜，克莱雷，出产的葡萄酒被授予罗纳河谷佳酿的美称。葡萄酒优良的品质，自十五世纪以来迅猛发展起来。如今，这种严格的生产规则已经用于整个葡萄酒庄酿制过程中。

- 用次等白粘土和石灰岩泥混合的圆石
- 不同优质的葡萄品种
- 地中海适宜的气候促进并保证葡萄的最佳成熟期
- 每次限产（35公升/公顷），可以聚集葡萄酒更醇正的芳香。



自1717年以来，我们就在这片优越的土地上建立起葡萄酒园地。在将近三个世纪的时间里，我们一直沿用由老城陈旧古墙砖砌成的古老酒窖中制作优质葡萄酒的传统，而且，我们将一直保留着这种优良的制造传统。

直至1936年，我们所种植的葡萄仅有24公顷，从那以后，为了满足客户对更全面罗纳河谷葡萄酒的需求，我们额外购买了新的葡萄品种加入到我们生产当中。Aimé Arnoux先生为葡萄酒事业做出了突破，他的两个儿子Jean-Marie 和 Régis，很成功的经营并管理了阿诺克斯家族产业。而如今这个时代将更加使人难忘，Marc 和 Jean-Francois，作为Jean-Marie的儿子们，都将成为这个家族事业的继承人。



Marc 和 Jean-Francois



酿酒的成熟化和祖先对此的热情

传承祖先的古法制酒经验，我们创造了最纯粹最地道的本土佳酿。无论是自产还是精选购进葡萄，都是从小产量地区经一丝不苟挑选采用的成熟果实。尽管如此，要想不辱佳酿美誉，我们的法定产区教皇新堡，法定产区吉恭达，法定产区凡可拉兹（罗纳河谷），罗纳谷村酿红葡萄酒，都在酿造的过程中被给予最大程度的关注，只为能更加优化精炼。



这就是为什么我们的酒会通过深透的颜色，浓郁的芳香到传入口中丰富饱满的口感而展现出永恒和谐之美。正因我们对于葡萄酒所倾注了爱，当它们在橡木酒桶中成熟过程时，我们总是尊重其平衡度免并避免掩盖其独特性。

# Vieux Clocher (老钟楼)



**法定产区 罗纳河谷 老钟楼 红葡萄酒**  
这款罗纳河谷的红葡萄酒酿自精选的葡萄品种（歌海娜，西拉，佳丽浓）。  
酒色诱人，果香浓郁，平衡感极佳。



**法定产区 凡都城地 (罗纳河谷) 老钟楼 红葡萄酒**  
这款凡都城地的红葡萄酒由歌海娜，佳丽浓，西拉酿制而成。  
酒香精致，在红色浆果的香味种微妙的混合了香料和荒地灌木的气味。  
口感和谐圆润而优雅。



**法定产区 凡可拉兹 (罗纳河谷) 让-玛丽-阿赫诺 红葡萄酒**  
这款葡萄酒原酒的一半来自于老藤葡萄（歌海娜，西拉，慕尔韦度）。酿制的过程中既没有添加沉淀剂也没有经过过滤，酒液色泽深紫红。酒香带有浓郁的红色浆果的香味，饰以精致的香料气味，口感饱满有力，单宁口感典雅，结构丰富。



**法定产区 吉恭达 (罗纳河谷) 典雅晒台 红葡萄酒**  
这款吉恭达老钟楼红葡萄酒由歌海娜，西拉，慕尔韦度酿制而成。充分的阳光为这款酒带来杰出的品质。酒香馥郁，带有柔榭，果泥的香味。在存放几年之后，还会产生更复杂的木材和香料的气息。细腻的单宁口感如天鹅绒般柔滑，浑厚，高雅，随着时间的推移，会成为无与伦比的一款精致的美酒。



**法定产区 教皇新堡 红色卵石交响曲**  
自从十四世纪起，作为教皇的夏宫，教皇新堡的历史和发展都和罗马教廷紧密相连。这里美酒与众不同的秘密在于种植园里的卵石在夜间释放出白天所吸收的热量。我们的这款教皇新堡由歌海娜，西拉，慕尔韦度和辛诗特酿制而成，年轻时口感较厚重，经过若干年的存放之后才会达到顶峰，成为那香味浓郁，口感圆润浓滑的享誉世界的琼浆。

# Seigneur de Lauris (劳雷斯尊爵)



**罗纳河谷 劳雷斯尊爵 红葡萄酒**  
这款由老藤葡萄（歌海娜，西拉）酿制而成的葡萄酒是一款不可多得的美酒精华。酒的酿制和在橡木桶中的发酵成熟为这款葡萄酒带来了明显的个性魅力。果香浓郁，并由胡椒和香草的香气点缀。口感浑厚，果味丰富宜人。在存放5至8年之后还会得到更精致的木头香味。



**凡可拉兹 1717 红葡萄酒**  
凡可拉兹1717不仅仅是一个日期，这款美酒是对我们家族的酿酒史的致敬。  
是由我们家族葡萄园中一小片最古老最优质的土地上生长的老藤葡萄酿制而成，再经过新橡木桶里12个月的精心酿制，这款不可多得的凡可拉兹美酒在橡木的作用之下慢慢成熟，简单纯净的香味从没有一刻被其他元素干扰迷惑，从没忘记自己的起源，所生长的那块土地，还有自己的根，那些鹅卵石……只是在品尝的时刻才以它那纯正的出身创造出难忘的一瞬。

# Arnoux & Fils (阿诺克斯父子)



**地区餐酒 瓦克劳斯 密斯哈雷 美乐**  
这款瓦克劳斯美乐带有石榴石的魅力色泽，以及绿胡椒的香味。口感饱满，与酒香和谐搭配，典雅的单宁口感为这曲迷人的乐章加上了美丽的音符。



**地区餐酒 瓦克劳斯 密斯哈雷 霞多丽**  
这款瓦克劳斯霞多丽葡萄酒酒色诱人，色泽金黄透绿，带有苹果核柑橘蜜饯的香味，口感率直宜人，回味纯净，是一款不可多得的霞多丽葡萄酒。



**地区餐酒 瓦克劳斯 红葡萄酒**  
美丽的深红色酒液妆点了这款由歌海娜，辛诗特和西拉酿制而成的地区餐酒红葡萄酒。带有细致的红色水果和野浆果的香味，口感果味浓郁而宜人，均衡而和谐。



**地区餐酒 瓦克劳斯 白葡萄酒**  
这款瓦克劳斯白葡萄酒由克莱雷特，白歌海娜和布尔布兰酿制而成，带有浓烈的田野花香，并由精致的柑橘芳香点缀。口感率直而果味馥郁，圆润宜人。



A LAND...

*Land*



GRAPE VARIETIES...

*Grape*



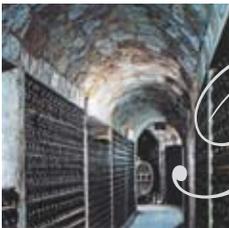
A NOBLE FRUIT...

*Fruit*



KNOW-HOW

*Know-How*



A PASSION...

*Passion*



A NECTAR.

*Nectar*

*The culture of vines has been perpetuated in our family since 1717.*

*This tradition and heritage have become a passion.*

*Our 'Crus' are still vinified today with the greatest respect for ancestral tradition to allow us to offer you a harmonious return to the authentic tastes and flavours of our land.*

*The Arnoux family.*

## Cave du Vieux Clocher

84190 VACQUEYRAS - FRANCE - Tél. 04 90 65 84 18 - Fax 04 90 65 80 07

Internet : <http://www.arnoux-vins.com> - e-mail : [info@arnoux-vins.com](mailto:info@arnoux-vins.com)