



ST. FINESSE INC.
法蘭絲股份有限公司



GÉRARD BERTRAND

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD

南法 傑哈-貝桐 酒廠



GÉRARD BERTRAND

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD

●出生於世界上最大葡萄產區-隆格多克-胡西雍，他成為最能代表南法的貼切人物。

★ Gérard Bertrand 是一位釀酒師，也是品牌名稱

★ 同時是創辦人和釀酒師經營之家族事業

★ 他體現了品牌價值- 卓越與創新

★ 擁有明睿的視野，25年來扮演產業先鋒及模範角色

GÉRARD BERTRAND 傑哈-貝桐

所有葡萄酒愛好者公認南法具有領導性的品牌，

擁有自己的葡萄園以及旗艦型酒莊，他專精於隆格多克-胡西雍產區的獨特風土。

歷經20多年來的專業經驗與知識，

Gérard Bertrand以四個核心價值來創造每一款佳釀：卓越、忠實、歡樂、創新，
任何只要掛上Gérard Bertrand的商標，就代表這是一款風格獨特的酒！

身為地中海生活藝術的大使，並致力於推廣與分享南法美食與生活文化，

Gérard Bertrand經常在自家酒莊 Château l'Hospitalet 舉辦葡萄酒觀光行程。

在法國市場上，Gérard Bertrand是南法優質葡萄酒（頂級與旗艦酒款）的指標，
而國際上，主要出口國為北歐（英國、德國、比利時、瑞士、瑞典、芬蘭等）、
美國、加拿大、日本、俄羅斯、土耳其等，涵蓋120個國家。

Gérard Bertrand品質優良獲得許多航空公司認同，
成為許多航空公司的高等艙的指定酒款，其中與法國航空公司更有超過6年的合作關係。



HISTORY OF LANGUEDOC-ROUSSILLON 隆格多克-胡西雍產區歷史

隆格多克-胡西雍位於法國南部，從發掘多塔維勒村莊的人民，

歷經那邦丘地區的羅馬霸權、西哥德人的占領到卡達爾異教徒的崛起等，歷史深遠悠長。

20世紀初，根瘤蚜蟲的災害伴隨著產量過剩導致價格下滑、生產過程中的舞弊行為等因素，重創葡萄產業，但也激起了酒農們決意改革與復興的精神，

自1950年代以來，隆格多克所生產的葡萄酒愈趨精良，

如今幾家頂尖的酒廠更有非凡的品質表現，然而不因現狀而滿足的Gérard Bertrand，透過不斷的創新，立志將葡萄酒、甚至是整個法定產區推向國際性頂尖地位。



AWARDS REVIEW 品牌得獎

南法 隆格多克產區最具代表性的酒廠之一

多種酒款名列 Wine Spectator Top 100 百大風雲酒

多種酒款都獲得Wine Spectator與Wine Enthusiast等專業酒評 90分以上

2015年Gerard Bertrand連續第三年被評選為「最具前瞻性品牌」(Shaken's Impact Newsletter)

2014年以La Forge(11)大放異彩，獲得Robert Parker「一鳴驚人」(Shockingly good)之高度評價。

2012年Wine Enthusiast評選為「歐洲年度酒廠」(European Winery of the Year)

2012年International Wine Challenge頒與「年度最佳紅葡萄酒釀酒師」

2011年榮獲Wine Enthusiast有「葡萄酒界奧斯卡獎」之稱的 "Wine Star Award"

2008年Wine Spectator評選為「法國最具價值的葡萄酒品牌」

2008年Wine Spectator評選為「法國價格與品質最實惠的葡萄酒品牌」



GÉRARD BERTRAND

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD



6ÈME SENS WHITE 六感白葡萄酒

品種：Sauvignon Blanc白蘇維濃、
Chardonnay夏多娜、
Viognier維歐尼、Grenache 格那希

產區：IGP Pays d'Oc

6èmeSens系列集結氣候與土壤的精粹，
為人們的視覺、觸覺、感覺、嗅覺與味覺
帶來完美的結合，
並且激發您超越五種感官的第六感體驗。

淡黃色澤中閃爍著綠色光澤，
散發著複雜及富有花卉的香氣，
像是月桂樹、刺槐、黃楊木，
並伴隨著熱帶水果與柑橘的香氣，
入口後，良好的酸度使得口感新鮮清脆，尾韻柔順。

適飲溫度為12-13°C，
可當開胃酒或者搭配溫熱與鹹式開胃菜、
魚類、禽類料理或起司。



GBW-602



GÉRARD BERTRAND

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD



6ÈME SENS RED 六感紅酒

品種：Syrah希哈、Merlot梅洛、
Cabernet Sauvignon 卡貝那蘇維翁、
Grenache 格那希

產區：IGP Pays d'Oc

6èmeSens系列集結氣候與土壤的精粹，
為人們的視覺、觸覺、感覺、嗅覺與味覺
帶來完美的結合，
並且激發您超越五種感官的第六感體驗。

散發輕盈且明亮的紅寶石光澤，
以紅色水果的香氣為主體，
入口後發展出黑加侖、新鮮紅色水果與香草的組合，
單寧精細柔順，使得整體平衡。

適飲溫度為16°C，
可搭配燒烤食物、禽類或起司。



GBR-601

禁止酒駕 酒後不開車 安全有保障

禁止酒駕 酒後不開車 安全有保障



GÉRARD BERTRAND

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD



RÉSERVE SPÉCIALE VIOGNIER 特選系列 維尼歐白葡萄酒

品種: Viognier 維尼歐

產區: IGP Pays d'Oc

維尼歐葡萄品種因為豐盈柔順且細緻的口感聞名，非常適合位於Pays d'Oc法定產區中，未受開墾的原始山坡上較冷涼的風土條件。散發白色花香、蜜桃、水梨等熱帶水果的複雜香氣，100%維尼歐葡萄的新鮮果香，花蜜、熟梨、橘子花與柑橘類水果的氣息撲鼻而來。

適飲溫度為8-10°C，
適合搭配貝類、魚類、家禽與亞洲料理。

德國 Lufthansa 漢莎航空商務艙指定用酒

2016 Decanter World Wine Awards – Bronze (15)
2015 Decanter World Wine Awards – Commended (14)
2014 Decanter World Wine Awards – Regional Trophy (13)
2014 International Wine Challenge – Commended (13)
2013 International Wine Challenge – Commended (12)
2012 Concours National des Vins IGP de France – Or (11)
2012 International Wine & Spirit Competition – Bronze (11)
2012 International Wine Challenge – Bronze (11)



GÉRARD BERTRAND

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD



RÉSERVE SPÉCIALE SYRAH RED 特選系列 希哈紅酒

品種: Syrah 希哈

產區: IGP Pays d'Oc

濃郁、深邃的色澤閃爍著光韻，都是希哈品種的特色。通常於夏季緩慢地成熟，並散發著濃欲複雜的香氣，包含香料、藍莓、紅醋栗與紫羅蘭的香氛。特選系列 希哈紅酒呈現磚紅色帶有紫羅蘭般的光暈，奔放的花香，混合著胡椒、溫和香料、松露、水果如黑醋栗、與藍莓，以及紫羅蘭的香氛。豐富圓潤的口感，充滿滑順的單寧與香料揉和野生草本的氣息，尾韻悠長怡人，挾帶礦物風味。

適飲溫度為18°C，
適合搭配炭烤肉類、野味、家禽肉類與成熟起司。

2013 International Wine Challenge – Bronze (11)
2013 Decanter World Wine Awards – Bronze (11)
2012 International Wine Challenge – Silver (10)
2012 Decanter World Wine Awards – Silver (10)
2012 Vinitalies Internationales – Argent (10)



禁止酒駕 酒後不開車 安全有保障

禁止酒駕 酒後不開車 安全有保障



GÉRARD BERTRAND

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD



TERROIR LANGUEDOC RED 一級風土系列 隆格多克紅酒

品種: Syrah 希哈、Grenache 格那希

產區: Languedoc A. C. 隆格多克 / 法國

深紅色澤中閃爍著紫羅蘭色調，
散發小顆紅色及黑色水果的複雜香氣，
入口後甘草、成熟的紅色水果及花香，
帶出薑餅及灌木叢氣味，
飽滿的酒體以及柔和單寧使得此款酒整體均衡、精良。
此款酒強而有力，口感特別新鮮活潑，
使得韻味綿延不絕，
最後以輕盈的烘培咖啡及胡椒香料氣味結尾。

適飲溫度為18°C，
可搭配燒烤肉類、禽類或成熟起司

2016 Wine Spectator – 100 Top Value (14)

口感滑順多汁，藍莓與黑色櫻桃水果風味堆砌著層次，
伴隨甘草、香料與礦物氣息。

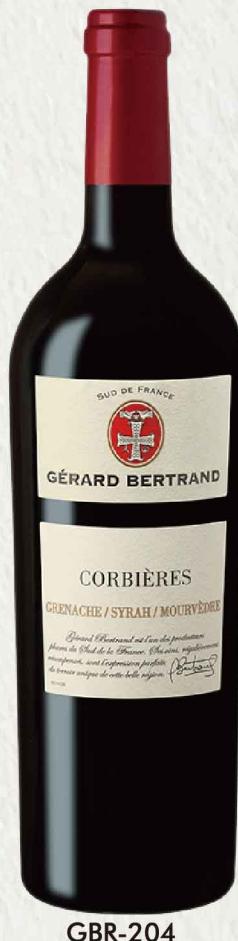
2014 Wine Spectator- 90 points (11)

2013 Decanter World Wine Awards- Commended (11)



GÉRARD BERTRAND

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD



TERROIR CORBIÈRES 一級風土系列 柯比耶紅酒

品種: Grenache 格那希、Syrah 希哈

Mourvedre 慕維得爾

產區: Corbières A.C. 柯比耶 / 法國

深邃集中的色澤，複雜的黑色水果香氣，
源於特別優良、成熟的葡萄，
以及釀造時細膩地監控萃取過程。
此酒款非常特殊，具有所有成熟水果的香氛，
與微妙的香料、甘草氣息。
酒體渾圓飽滿，卻有出色的優雅風格。

適飲溫度為18°C，
適合搭配炭烤紅肉、
北非塔吉那鍋類料理（用香料慢燉鹹肉與蔬果）、
燉肉與成熟起司。

2016 Wine Spectator – No. 55/Top 100 百大風雲酒(14)

飽滿強勁的酒體，散發蔓越梅蜜餞外層、櫻桃白蘭地與紅李的香氣，
巧妙地揉和著草本與肉乾細膩的鹹味，尾韻帶有鹽與熱石特色的氣息。
試飲期為現在至2025年。僅有18,000箱。

2015 International Wine & Spirit Competition – Bronze (13)

2014 International Wine Challenge – Bronze (12)

2014 International Wine & Spirit Competition – Silver (12)

2013 International Wine & Spirit Competition – Silver (11)



禁止酒駕 酒後不開車 安全有保障

禁止酒駕 酒後不開車 安全有保障



GÉRARD BERTRAND

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD



GRAND TERROIR TAUTAVEL 特級風土系列 多塔維勒紅酒

品種：Syrah希哈、Grenache 格那希、
Carignan 佳麗釀

產區：Côtes du Roussillon Villages Tautavel A. C.
胡西雍丘村莊 多塔維勒 / 法國

濃郁且明亮的光暈中帶有些許棕色，
強烈的水果香牽引出複雜的辛香料氣息，
伴隨紅色水果及覆盆莓香氛，
柔和單寧、精緻的灌木叢及香料風味完美結合。

適飲溫度為18°C，
可搭配烤青椒、豬肉佐焦糖、梅干兔肉與精緻起司。

Emirates 阿聯酋航空經濟艙指定用酒

- 2015 Wine Spectator- 91 points (13)
- 2015 International Wine Challenge- Bronze (13)
- 2013 Wine Enthusiast- 91 points (11)
- 2011 Wine Spectator- 90 points (08)
- 2010 Decanter World Wine Awards- Silver (08)
- 2010 Wine Spectator- 91 points (07)



GÉRARD BERTRAND

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD



GRAND TERROIR LA CLAPE 特級風土系列 克拉普紅酒

品種：Syrah希哈、Carignan 佳麗釀、
Mourvedre 慕維得爾

產區：Coteaux du Languedoc la Clape
隆格多克丘 克拉普 / 法國

紫紅色中閃爍著紫羅蘭色的光澤。
複雜的芬芳花香與濃郁的紅色水果香氣，
如黑莓、黑醋栗、櫻桃和紅醋栗，
伴隨著橡木桶提供的烤麵包氣息。
整體平衡，尾韻悠長，富有濃郁優雅的花香。

適飲溫度為18°C
適合搭配羊排、烤家禽、奶油起司

- 2016 International Wine Challenge- Bronze (11)
- 2015 Wine Spectator- 91 points (13)
- 2015 Wine & Spirits Magazine- 90 points (13)
- 2013 Selection Mondiale des Vins Canada- Or (11)
- 2013 Wine Spectator- 91 points (11)



禁止酒駕 酒後不開車 安全有保障

禁止酒駕 酒後不開車 安全有保障



GÉRARD BERTRAND

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD



PARCELLES LE VIALA 珍愛單一產區系列 維拉紅酒

品種: Syrah 希哈、Grenache 格那希、
Carignan 佳麗釀

產區: Minervois La Livinière A. C.
密內瓦-麗維聶 / 法國

濃郁的黑莓與紫羅蘭挑逗著味蕾，
單寧柔順伴隨著優雅的木質香氣，
整體平衡，尾韻悠長。精緻優雅，
富有高度陳年潛力。

適飲溫度16°C，
適合搭配燒烤紅肉、野味與精緻起司。

- 2016 Robert Parker- 91-94 points (14)
- 2016 Wine Spectator- 90 points (13)
- 2015 World Wine Award- Gold (13)
- 2015 Robert Parker - 91 points (12)
- 2015 Wine Enthusiast- 91 points (12)
- 2015 Wine Spectator- 90 points (12)
- 2014 Robert Parker - 93 points (11)



GBR-203



GÉRARD BERTRAND

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD



禁止酒駕 酒後不開車 安全有保障

CHATEAU LA SAUVAGEONNE GRAND VIN RED 蘇維瓊城堡紅酒

品種: Syrah 希哈、Grenache 格那希、

產區: Coteaux du Languedoc
Terrasses du Larzac A. C.
隆格多克丘 / 法國

深邃的紅寶石光暈，當中略顯紅磚色。
灌木叢的香氣突出，繚繞著鼻腔，
濃縮的果醬及活潑的香料味道中
散發微妙的深色水果及薑餅香氣，
高雅且精緻的單寧為主要口感，平衡且活潑。
可立即飲用也可再陳放數年，使風味更佳完美。
適合搭配Aubrac牛排（法國古老牛隻的品種，
油花分佈均勻且口感飽滿紮實）、
Larzac起司（為法國拉薩克所生產的羊奶乾酪），
以及其它經典南法料理。

- 2016 Decanter World Wine Awards- Silver (14)
- 2015 Robert Parker- 91 points (13)
- 2015 Decanter World Wine Awards- Silver (13)
- 2015 International Wine & Spirit Competition- Bronze (13)
- 2015 International Wine Challenge- Gold (12)



GBR-301

禁止酒駕 酒後不開車 安全有保障



Château l'Hospitalet 彼特內城堡

坐落在Narbonne鎮和地中海之間，是一片被陸地和海洋包圍的葡萄園，擁有半乾的地中海型氣候和溫暖的冬季。

這些地塊位於富含礦物元素的頁岩土壤和貧瘠乾燥的石灰石土壤上，石灰岩儲存了白天的陽光和熱量，於夜晚時提供葡萄熱能。兩種類型的土壤能夠生產出優質的葡萄，如此般的優異風土，使得葡萄園享有極佳的天然環境條件。



2002年，Gérard Bertrand實現了自己的夢想，並獲得了這個屬於南方葡萄種植的最佳地塊。作為當地人，他決心在當地分享他對當地葡萄酒的熱情，傳達地中海生活藝術的迷人之處。



Château l'Hospitalet 是著名的葡萄酒莊園，同時也是 Languedoc-Roussillon葡萄酒旅遊勝地，酒店擁有獨特的經營概念，提供了來自南部的葡萄酒與藝文相關的特別體驗活動，設有38間三星級客房、品酒區和餐廳，提供以當地新鮮食材製作的菜餚，在這裡還可以參加葡萄酒導覽活動，在酒窖中品嘗葡萄酒。

Château l'Hospitalet全年活躍於各式活動，春季藝術節、夏季爵士音樂節、秋季葡萄酒豐收慶典、冬季葡萄修剪與松露慶典等，四季皆充滿著迷人，且不可錯過的活動。



GÉRARD BERTRAND

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD



CHATEAU L'HOSPITALET LA RESERVE LA CLAPE 彼特內城堡 克拉普紅酒

品種: Syrah希哈、Grenache格那希、

Mourvedre慕維得爾

產區: Coteaux du Languedoc la Clape

隆格多克丘 克拉普 / 法國

散發著深紅寶石色澤，

口感柔軟平衡，擁有果醬、黑櫻桃和紅醋栗的豐郁果香，

伴隨著甘草、薑餅和烘烤的香氣。

複雜而芬芳，提供細緻的單寧。

優雅而美味，可以隨時飲用或在未來的十年內飲用。

適飲溫度為18°C

適合搭配紅肉、雞肉、熟成起司

2016 Decanter World Wine Awards- Silver, 91 points (14)

2015 Decanter World Wine Awards- Bronze (13)

2014 Decanter World Wine Awards- Silver (12)

2014 International Wine Challenge- Bronze (12)

2014 International Wine Challenge- Bronze (13)

2013 Decanter World Wine Awards- Bronze (11)

2013 Selection Mondiale des Vins Canada- Argent (11)

2012 Decanter World Wine Awards- Silver (10)

2012 Tim Atkin- 92 points (10)

2011 Wine Spectator- 91 points (08)

2011 Wine Enthusiast- 90 points (08)



GÉRARD BERTRAND

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD



Sud de France Wines from Languedoc-Roussillon: Where creativity meets diversity

