



RONGOPAI

SINCE 1932

荣阁派


RONGOPAI
SINCE 1932

MARLBOROUGH
SAUVIGNON BLANC

NEW ZEALAND WINE



‘Rongopai’

The Maori word for ‘good taste
and good feeling’

Rongopai毛利语的意思是：好味道 好感觉

RONGOPAI'S UNIQUE HERITAGE

荣阁派独特的历史

荣阁派的原址位于新西兰北岛中部风景秀丽的小镇特卡瓦塔，酒庄的历史围绕着这个地点演变。在2007年百碧祺酒庄接管了荣阁派酒庄品牌，将酿酒厂迁移到了奥克兰西区的百碧祺酒厂内。

酒庄原有建筑由新西兰政府在1902年建造，是新西兰第一家葡萄栽种研究所；在葡萄栽种先驱罗密欧·布兰加多的领导下，目的在于了解新西兰的土质，以便有计划地种植适合新西兰多种气候条件的葡萄品种。在1932年到2007年之间，研究所的原址被荣阁派酒庄用作酿酒厂。建筑物在经过全面的整修和现代化升级的同时，保持了原有的特色，是新西兰“A级历史建筑”，还将经历多年的风风雨雨。

荣阁派酒庄于2007年被百年历史的家族酒庄百碧祺（BABICH WINES）收购，坚持以现代化方式管理、以传统方式酿造展现当地风土的特色葡萄酒。

荣阁派的LOGO像蕨叶的萌芽，有着永恒不息和回归原点的寓意，代表着生命变与不变的真理；“荣阁派”在毛利语中的意思是“美味、舒服”。

自上个世纪八十年代以来，荣阁派一直是新西兰最著名和被钟爱的品牌之一，和百碧祺酒庄同样具有不可替代的地位。



Enjoy a taste of
New Zealand with
Rongopai

品味新西兰
品味荣阁派

SINCE 1932

RONGOPAI MARLBOROUGH

SAUVIGNON BLANC

荣阁派马尔堡

长相思



生产工艺

葡萄在收获后被及时碾碎，挤压进不锈钢桶中，在低温中发酵，用以保留该品种的浓郁风味。

酿酒师在经过多次试酒后，调配、装瓶

酒评

橙子、甜瓜的香气馥郁，有点淡淡的烟熏味。口感脆爽、收尾清澈，有着矿物的咸鲜质感。

获奖

2019年中国葡萄酒&烈酒大赛
金奖

2019年国际葡萄酒品评赛铜奖

2019年Decanter世界葡萄酒大赛
铜奖

2018年&2016年The Drinks
Business全球长相思大赛银奖

2016年BEST BUY酒款

2012年新世界葡萄酒大赛铜奖

建议食物搭配

这款葡萄酒适合与各种海鲜搭配，尤其是生蚝。



RONGOPAI MARLBOROUGH

PINOT NOIR

荣阁派马尔堡

黑皮诺



生产工艺

葡萄在达到最佳成熟度时被采摘，并于开口桶中发酵以吸收野生酵母菌进行发酵。葡萄在长时间冷浸渍后，过滤掉果皮，然后贮入法国橡木桶，经历10个月的试尝与调配。

获奖

2018年全球黑皮诺大师大赛铜奖

2017年Sommelier Wine Awards侍酒师葡萄酒赛（英国唯一一个餐饮渠道的葡萄酒比赛）- 银奖（2016年份）

建议食物搭配

这款葡萄酒适合搭配红肉或口味较重的白肉，如炒羊肉、牛肉蘑菇派、卤鸭肉、咖喱等。

酒评

新世界明星产区为这款黑皮诺带来了特有的草莓、樱桃、车厘子等红色水果香气，又有淡淡的百里香、皮革及橡木桶芳香作点缀；丝绒般细致的单宁刚好中和红肉的油腻，留下中长的回甘。



RONGOPAI HAWKE'S BAY

MERLOT CABERNET

荣阁派霍克湾

梅洛赤霞珠



生产工艺

葡萄采自于四月末的“小波尔多”霍克斯湾地区。

在不锈钢桶中发酵后进入橡木桶中陈酿6个月再调配、装瓶。

获奖

2019年国际葡萄酒品评赛·中国 (IWCC) - 推荐奖

2017年Sommelier Wine Awards 侍酒师葡萄酒赛银奖

2015年中国环球葡萄酒与烈酒大赛银奖

建议食物搭配

这款葡萄酒是红肉的最佳搭配，如香肠、熏肉、炖肉和烤羊腿

酒评

这是一款具有代表性的波尔多风格混酿干红，将赤霞珠的黑莓味道和梅洛的李子味道相融合。

初闻香气较为收敛，而后花香、黑莓、黑醋栗的香气逐渐释放，馥郁而集中，又夹杂着些许雨后新鲜的泥土气息；入口后，成熟的果味在味蕾散开，柔顺而圆润，充满甜味水果的味道；收尾有着淡淡鲜香味和雪松的感觉。

中度酒体，十分适合畅享。



RONGOPAI MARLBOROUGH PINOT GRIS

荣阁派马尔堡

灰皮诺



生产工艺

葡萄采摘自马尔堡几个不同的葡萄园。

土质厚重的果园里的葡萄为酒添加了沉淀，土质松软的果园的葡萄则为酒带来芬芳。在

酿酒过程中，大部分果汁用锈钢桶采用不同温度发酵，并使用多种酵母来保留该品种的特色，使该款葡萄酒更加浓郁。

剩余酒汁在旧法国橡木桶中发酵，还经过带酒槽搅拌，使该葡萄酒愈加香醇。

获奖

2017年 Sommelier Wine Awards 侍酒师葡萄酒赛金奖 (2016年份)

2017年 WSA 国际葡萄酒及烈酒展览会金奖 (2016年份)

建议食物搭配

这款葡萄酒适合搭配煎鱼柳、烤火腿和拔丝红薯等。

酒评

开瓶后鼻腔充斥着浓郁的梨子味的甜香加上少许香料和甜橙的味道，让愉悦的享受倍增。

酒体厚重，满是甜味水果和矿物质的味道。

收尾因为有着生姜和柠檬的感觉让人感到分外清爽。



RONGOPAI HAWKE'S BAY

CHARDONNAY

荣阁派霍克湾

霞多丽



生产工艺

三月底四月初霍克湾的果实在最最适合的条件下开始采摘。

经过不锈钢桶低温发酵以最大限度保留果香和清爽的感觉。

部分酒液经过苹果酸二次发酵来使之柔和、圆润。

建议食物搭配

能与各种食物搭配，是一款百搭的葡萄酒。

酒评

淡禾杆色的黄水晶质，诱人的桃子味和核果香气，入口后蜜桃、甜橙的味道贯穿始终；因为有着酸度的支撑，饮用时还能感觉到青苹果和矿物质的感受。是一款果味充裕，能从下午喝到晚上的清新之作。



RONGOPAI MARLBOROUGH

PINOT NOIR ROSE

荣阁派马尔堡

黑皮诺桃红



生产工艺

葡萄破皮后经过短时间的浸泡以获得精致的粉红色色调；随后压汁收集，并在相对较低的温度下发酵，以保留新鲜的果香。

酒汁与果泥一起存放一段时间，期间经历定期搅拌以增加酒体的厚度。

建议食物搭配

这款葡萄酒适宜野餐、下午茶，也是辛辣食物和甜食的理想搭配。

酒评

红色夏日水果的香气混合着花香和些许香料味道，入口后味蕾充斥着各类浆果的幼滑感受，收尾干爽，清冽。

极为适合夏日午后小酌，或是在冬日里享用，找寻夏天的余味。



There's something worth
celebrating every day

每天都有值得举杯庆贺的
新发现





KEY SELLING POINTS

卖点

- 历史悠久的新西兰品牌（始于1932年）
- 2007年由百碧祺收购（新西兰酿酒经验最丰富的家族酒庄）
- 品种来自于新西兰主要葡萄产区马尔堡和霍克斯湾
- 葡萄源于百碧祺经“可持续”认证的自有葡萄园
- 包装醒目，logo包含新西兰经典标志银色Koru



New Packaging
新包装

RONGOPAI MARLBOROUGH
SAUVIGNON
BLANC

New





A taste of excellence
品味佳釀

Brought to you by New Zealand's
most experienced family owned winery.
带你领略新西兰最有经验的家族酒庄



THANK YOU
谢谢
