

**DISTILLERIE
DE LA TOUR**

未来的 传承

帝乐图酒业 (Distillerie De La Tour), 一种对风土的执着, 技术的沿袭, 以及企业的创新……

1989年, 在这个我所热爱的故乡——夏朗德产区, 我创立了帝乐图酒业。受到一种强烈的产业发展决心的驱使, 我开始坚持不懈地全身心投入公司的生产经营和投资扩大的事业中。到如今, 我们已经能提供丰富多样的酒类。

日复一日, 我的身边渐渐聚集了一批优秀的同事伙伴, 他们的专业技术和业务能力让我们得以满足广大客户对不同酒种的需求: 葡萄酒, 干邑, 白兰地, 伏特加以及其他烈酒。

我们非常自豪能够拥有当地的葡萄园基地, 优质而稳定的合作伙伴, 以及一流的酿造、蒸馏、精馏、贮藏以及陈酿等生产设备和车间。

由始至终, 我们的目标只有一个——让帝乐图酒业成为您最忠诚并且钟爱的高品质葡萄酒与烈酒的供应商及合作伙伴。

Jean Michel Naud
总经理



目录



干邑 04



生命之水
白兰地 06



伏特加 08



葡萄酒 10



装瓶
与贴标 12



实验室
与食品安全 14



研发
与环保 16



服务
与后勤 18

干邑

250万升的陈酿窖藏保障了产量的稳定和充足，同时满足客户**质量与数量**上的需求。不同年份窖藏的酒有着复杂的香气，首席酿酒师按方法调配混合使其达到全世界都认可的优雅及精致口感。



最好的干邑来自于最好的葡萄，因此我们一直对我们的基酒进行**严格而精心**的挑选。我们与1000多个葡萄种植者有着良好的合作关系，从而保障了葡萄基酒的来源丰富多样，涵盖了所有的干邑产区：大香槟区 (Grande Champagne)，小香槟区 (Petite Champagne)，优质林区 (Fins Bois)，等等。

每一次在夏朗德壶式蒸馏器里蒸馏之前，所有的酒都要经过严格的检验分析及品尝。之后则由**首席蒸馏师**根据各个原产地的品质要求，对蒸馏的方法做出精心调整，从而完美地展现原料葡萄的精华，而这提炼的精华生命之水也终有一天成为干邑。

- 21个夏朗德壶式蒸馏器 (alambics Charentais)
- 年生产量可达250万升, 40%vol



生命之水 白兰地

“生命之水”或者白兰地来自 **100%葡萄原料**

我们拥有专业的蒸馏条件及蒸馏柱设备生产“生命之水”及葡萄酒馏出物。我们的生产能力可达**每年700万升酒**。

首席酿酒师将“生命之水”调配混合，然后将他们放入酒窖用**橡木桶陈酿**。由此，我们会随着年头增长对酒进行质量控制，同时也可以提供不同年份的、有着非凡香气品质的白兰地。

我们始终维持300万升的酒放在我们5个主要酒窖中的橡木桶里进行陈年窖藏。

与此同时，我们根据客户的意愿和需求，出售高度数原酒或者是完全符合感官品质及法律法规要求的**“量身定制”**产品。

我们用铜质的夏朗德壶式蒸馏器生产“生命之水”及**高档白兰地**，从而打造我们的知名品牌产品。



最初酒精含量 = 96,3% ALC./VOL

在帝乐图酒庄，伏特加是“纯粹”的代名词，这也是我们为什么一直保持我们法国伏特加优雅细腻以及**绝对中性**的品质特点。无论我们的原料是来自甜菜根还是全麦、或者依然是葡萄，我们都会精心挑选最初的原酒，随后通过三道特殊的蒸馏柱进行精馏，每日可达30,000升的纯酒精产量。

中性的、或者说“更加纯粹”的初酒，与当地透经地表岩石天然过滤的纯净水混合，再经最后一道过滤工序，从而让我们所有的伏特加**晶莹澄澈、柔顺可口**。同时，我们还可以通过最后一道铜质蒸馏器的蒸馏工序给酒增加圆润丰满的口感。

伏特加

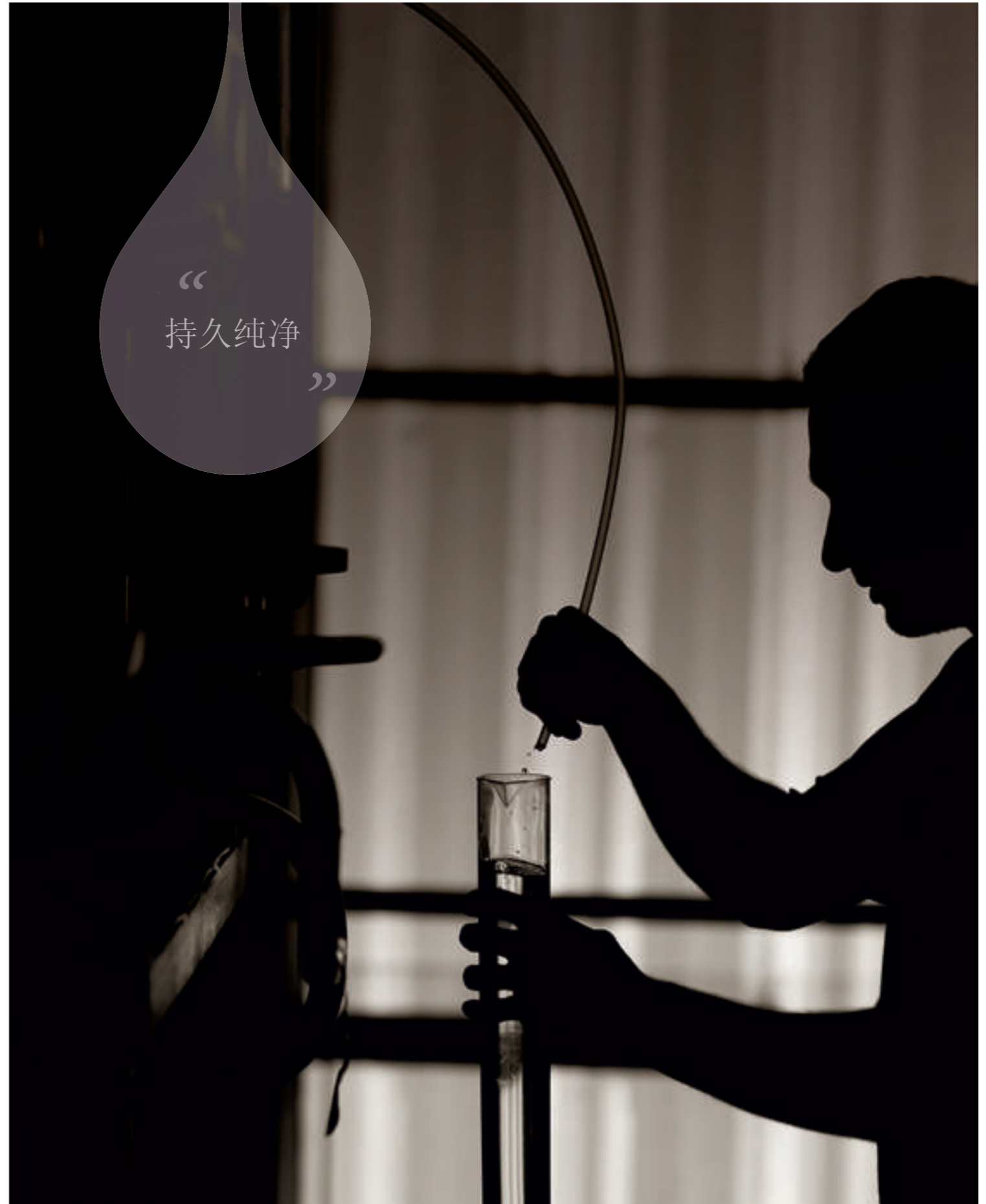
正因如此，我们**先进的设备**以及酒的优质品质让我们能够打造出最为畅销的伏特加品牌。

同时，我们非常乐意聆听并且尊重客户的意见及需求，为客户研究和提供用一些特殊原材料如藜麦或黑麦生产伏特加的可能。

由于伏特加也可“加味”生产，因此我们也致力于研发最好的**风味搭配**——鲜果味、柑橘味、香料味等等。通常这类伏特加平衡及细腻的口感受到许多调酒师和鸡尾酒爱好者的追捧。



“
持久纯净
”



葡萄酒

白葡萄酒，桃红酒，红酒

我们将葡萄与葡萄汁转化成葡萄酒，利用地处夏朗德葡萄酒产区、法国产区甚至欧洲葡萄酒产区的优势，向全世界范围提供我们的酒。

“
无与伦比的平衡
与清新”



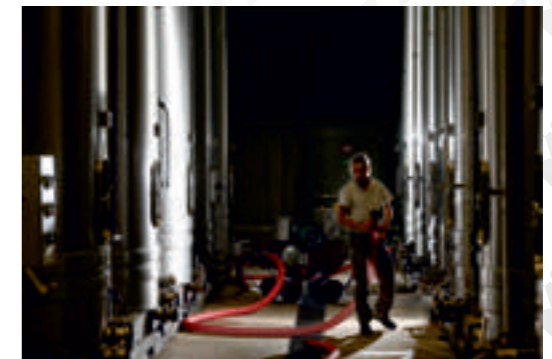
根据成品酒的不同，我们在发酵前对葡萄进行挑选：

- 100%单一品种的葡萄酒（霞多丽，鸽笼白，长相思，白玉霓，美乐……）
- 有地理标志保护的白、桃红、红葡萄酒，以及普通餐酒
- 气泡基酒

为了向客户保证质量的稳定，我们控温发酵葡萄酒，同时可以在不同阶段出售，从原酒到装瓶后的成酒。我们有三处运作高效的酿酒基地，分别在：Jonzac, Angeac-Champagne和Pons，生产能力一共可达8000万升（其中1200万升冷稳定储藏）。也就是说，我们不仅能向客户保障风味的多样性，并且能够提供充足的产量及货源。



同时，我们的大功效压榨破碎车间（每天可处理150吨葡萄）使我们在采收季葡萄运达时第一时间处理压榨，从而最大限度地提取香气。在我们酿酒师的专业建议和指导下，我们会陪同客户根据法规要求共同进行质量挑选，或者根据客户需求进行混酿调配。



位于这片以出产干邑和法国伏特加而闻名的烈酒圣地，我们享有优越的供应商资源（玻璃瓶，酒塞，包装打印等等）。同时我们还与一些专业的产品创意设计工作室合作，实现我们所有从最简单到最复杂的包装设计方案。



贴标 与装瓶

对于每一个设计方案，我们可以与您一同探讨及创新。由于我们的产品涵盖面广，有葡萄酒、烈酒、鸡尾酒，并且受到许多客户的信任，我们因此很荣幸能够陪同客户一同实现从理念一直到生产的全过程：挑选原料、特制生产配方、严格依循法规、研究解决技术问题、特殊检验分析、取样等等。

一直以来，我们严格按照来自世界各地的客户的要求，从一些系列的小试产品到大规模的生产都可提供装瓶包装。

综合性实验室

帝乐图拥有2个检测分析实验室，分别用于葡萄酒和烈酒。必要时，我们会对我们每一种进出厂的产品进行检验、分析、评价以及比较。为了向消费者保障产品的质量及安全，我们加入了BIPEA（一个权威性实验室组织机构），旨在不断对我们的仪器设备进行操作人员进行定期评估，以保证我们实验结果的精准。

质量承诺

食品安全及认证

为了进一步提高可信度及质检效率，我们采用HACCP（危害分析与关键控制点）体系，并且分别于2009年取得ISO 9001质量管理体系认证，2012年取得ISO 14001质量管理体系认证。食品安全是我们的另一项发展战略目标，无论销往何处，我们的质检部门都会不遗余力地保障产品无可挑剔。



MAISIE DES AUTOCONTROLES			
LEMENT QUALITE PRODUITS			
Opérateur :	AB	Sequence :	
ence du témoin :	REF CPG 9 45%		
TOUR	tolérance	moyenne	mini
44,0	40	44,0	14,7
2,9	45	2,9	0,0
1,9	40	1,9	0,0
203,8	15	203,8	197,5
129,0	30	129,0	129,0
307,8	10	307,8	307,8
2,3	20	2,3	2,0
91,6	15	91,6	86,6
185,5	8	185,5	180,7
244,4	8	244,4	232,4
2,1	30	2,1	1,1
	24	4,7	4,5
	10	7,0	4,9
		0,0	0,0
		210,1	197,5
		819,6	793,8
		3,4	1,7
		14,7	1,7
		0,9	0,9
		20,8	19,0
		7,7	0,0
		43,1	40,0
		1,6	0,9
		10,72	0,0
		0,0	0,0
		0,1	0,0



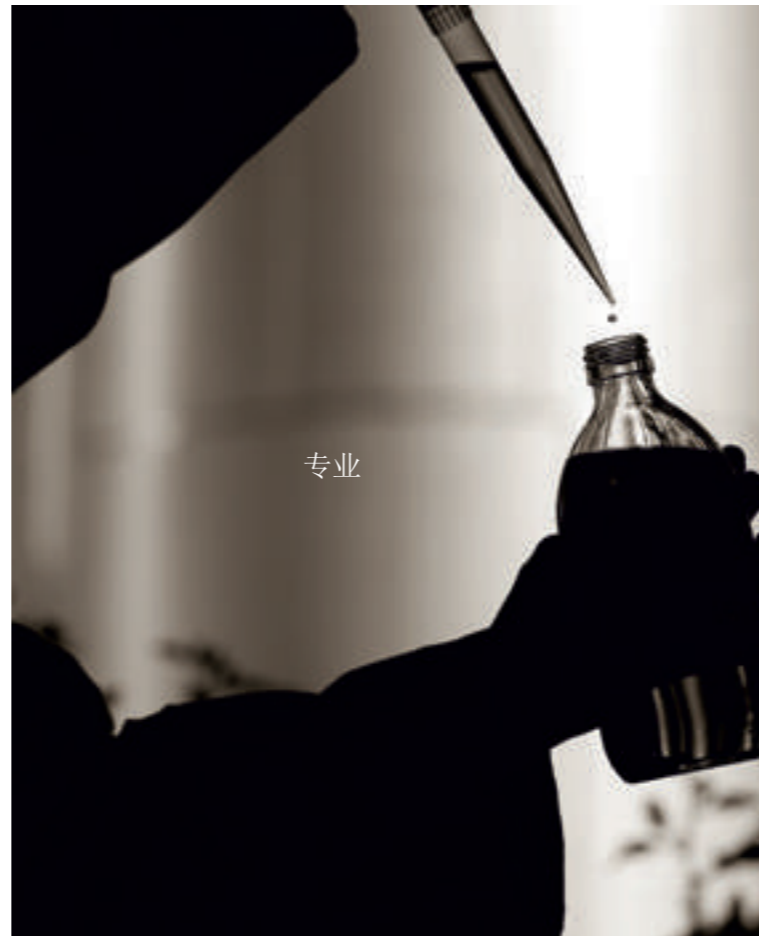
研究与发展

我们坚信我们的发展一部分来自于我们的**创新能力**，因此创立了一个“创新委员会”。它的作用是想方设法改进现有的方法流程、研发新产品以及计划置备新生产设备，以满足您的新需求。

灵感 新来源

环境

考虑到**环保**是公司整体发展策略的一部分，我们相信这种发展策略也是一种经济发展以及社会进步的来源。因此，我们致力于保护我们的环境，并且循环利用生产废水。同时，我们也尽量采用**节能措施**，并通过找到合适的排出渠道使**副产物回收**再利用。



专业



走向未来……



我们努力
减少在地球上留下的
足迹……

由于每一个项目都有自身特点，因此我们始终聆听客户的声音，并展现出我们灵活的适应性。

监控下出口

服务

我们优异的技术和设备让我们同时可以给客户自己的原料提供蒸馏和精馏服务。

我们的商业范围遍及世界，并且提供的其他烈酒种类齐全，如：威士忌、金酒、朗姆酒以及龙舌兰。

与后勤

我们在客户选择运输后勤服务时给予建议，并提供获得认可的、适应于不同生产类型的包装方案：220升的塑料桶、800或1000升的IBC集装桶，24000升的集装箱液袋、28000升的不锈钢罐……

为了让世界范围出口我们的产品时保持最好的运输条件，我们与专业的葡萄酒与烈酒运输后勤机构合作，提供罐式卡车、集装箱、集装箱液袋或者酒类运输船。同时我们也可以请求独立监控机构对我们的装运进行质量和数量上的检查。如今，我们获得了世界主要的葡萄酒与烈酒机构在质量与服务上的认可。





DISTILLERIE DE LA TOUR

4, rue des Distilleries
17800 Pons France

电话 : +33 (0)5 46 91 31 44

传真 : +33 (0)5 46 96 15 83

www.distillerie-de-la-tour.com