

TRAINING – THE BASICS OF WINE



CELLIERS D'ASIE

— V I E T N A M —

INDEPENDENT WINE & SPIRIT
MERCHANTS

MORE THAN 2500 WORLD-CLASS WINES



CELLIERS D'ASIE

— VIETNAM —

INDEPENDENT WINE & SPIRIT
MERCHANTS

Về chúng tôi

MORE THAN 2500 WORLD-CLASS WINES | FRANCE, ITALY, SPAIN, CHILE, ARGENTINA, AUSTRALIA, USA, SOUTH AFRICA, NEW ZEALAND, GERMANY...

Chúng tôi là...

Nhà phân phối với kinh nghiệm lâu năm



Hơn 2500+ dòng rượu đẳng cấp

Vận chuyển trực tiếp với điều kiện bảo quản hoàn hảo!



Nhập khẩu từ 16 quốc gia

Kết nối trực tiếp với những nhà sản xuất vang hàng đầu trên khắp thế giới



Hơn 25 năm tại Việt Nam

Tự hào là một trong những công ty tiên phong mang các thương hiệu vang đẳng cấp về Việt Nam



Nhà phân phối độc quyền của những thương hiệu đẳng cấp nhất thế giới



Nhà Phân Phối Độc Quyền Của Những Thương Hiệu Được Yêu Thích Nhất Thế Giới



JAMES SUCKLING.COM

TOP 100
WINES OF 2019

RED APRON



Wine Spectator

THE TOP 100 OF 2019

RED APRON



Wine Spectator

TOP 100 BEST VALUE WINES OF 2019

RED APRON

95 / 100	91 / 100	92 / 100	98 / 100	97 / 100
				

2019 Decanter
BEST IN
WORLD

RED APRON



CASILLERO DEL DIABLO RESERVA PRIVADA
CABERNET SAUVIGNON 2014
EARN
GOLD MEDAL
AT MUNDUS VINI 2016



Chúng tôi là... Nhà Cung Cấp Uy Tín




CELLIERS D'ASIE
VIETNAM
INDEPENDENT WINE & SPIRIT
MERCHANTS

BÁN BUÔN
Hân hạnh phục vụ

20.000+ KHÁCH HÀNG




RED APRON
FINE WINES & SPIRITS

BÁN LẺ

Với

16 CỬA HÀNG



300+ nhân viên sẵn sàng phục vụ

Phân phối toàn quốc

Vận chuyển siêu tốc

Đội ngũ chuyên gia rượu vang có bằng cấp quốc tế

Lan toả niềm đam mê với rượu vang

Lời khuyên từ chuyên gia

Dịch vụ cá nhân hoá

Sự lựa chọn cho doanh nghiệp

Những buổi thử rượu

Gặp gỡ với nhà làm vang trên khắp thế giới





Chúng tôi là...

TRƯỜNG ĐÀO TẠO RƯỢU VANG ĐƯỢC CẤP CHỨNG NHẬN QUỐC TẾ

Hà Nội

HCMC

Đà Nẵng

Phú Quốc



LE Van Anh
Managing Partner
Diploma WSET (Level 4)
WSET 3 with Distinction
Certified WSET Educator



Sylvain BOURNIGALT
Managing Partner
Diploma WSET (Level 4)
Master's Degree
Wine Law (Bordeaux I)
Certified WSET Educator



Ricardo HERRERA
School Director
Diploma WSET (Level 4)
Certified Sommelier (ESH Barcelona)
Certified Sommelier (Rovira i Virgili)
Weinakademiker (Distinction)



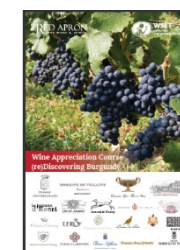
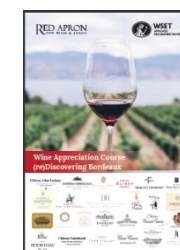
Maxime DUBOIS
Wine Educator
Certified Sommelier
(Court of Masters)
Certified Sommelier (ASI)
WSET 3 with Distinction



WSET
APPROVED
PROGRAMME PROVIDER

Levels 1, 2 & 3

Các lớp học hàng tháng cho tất cả level



Khoá học về rượu vang & các buổi thử
rượu vang có hướng dẫn của chuyên gia

MORE THAN 2500 WORLD-CLASS WINES | FRANCE, ITALY, SPAIN, CHILE, ARGENTINA, AUSTRALIA, USA, SOUTH AFRICA, NEW ZEALAND, GERMANY...



CELLIERS D'ASIE
— VIETNAM —
INDEPENDENT WINE & SPIRIT
MERCHANTS

Những sự kiện lớn với sự ghé thăm của các đại diện thương hiệu.





CELLIERS D'ASIE

— V I E T N A M —

INDEPENDENT WINE & SPIRIT
MERCHANTS

Wine Training

Cơ bản về rượu
vàng



MORE THAN 2500 WORLD-CLASS WINES | FRANCE, ITALY, SPAIN, CHILE, ARGENTINA, AUSTRALIA, USA, SOUTH AFRICA, NEW ZEALAND, GERMANY...



Hãy giơ tay nếu bạn...

- ...thích rượu vang?
- ...không thích rượu vang?
- ...uống rượu vang thường xuyên?
- ...thích bia hơn?
- ...thích rượu mạnh hơn?
- ...không uống đồ uống có cồn?





Tại sao rượu vang đặc biệt?

- Kết hợp rượu vang với món ăn cho bạn trải nghiệm tuyệt vời
- Rượu vang làm món ăn ngon hơn và món ăn làm rượu vang ngon hơn!
- Vậy rượu vang là gì?





CELLIERS D'ASIE

— VIETNAM —

INDEPENDENT WINE & SPIRIT
MERCHANTS

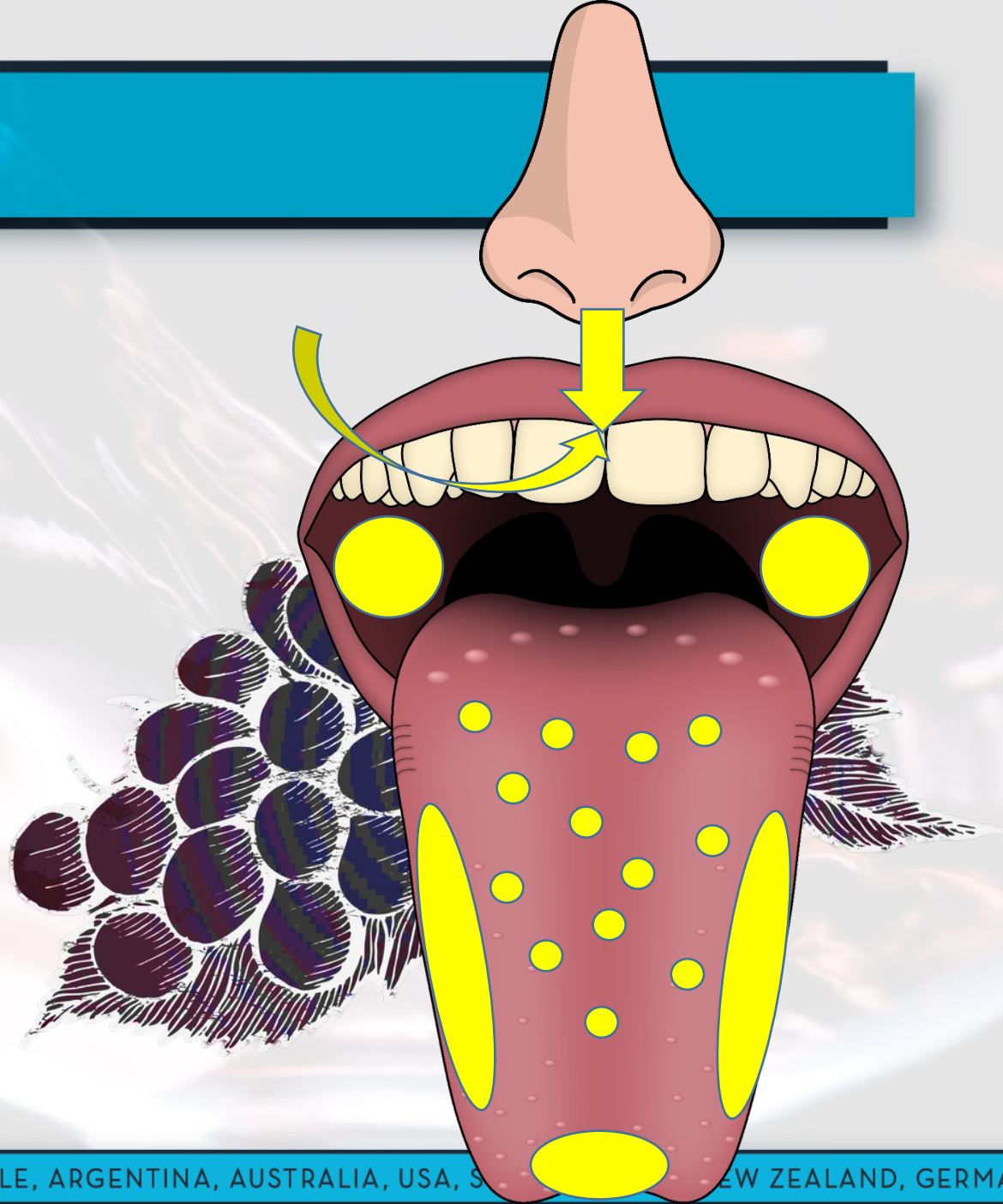
Rượu
vang
là gì?

MORE THAN 2500 WORLD-CLASS WINES | FRANCE, ITALY, SPAIN, CHILE, ARGENTINA, AUSTRALIA, USA, SOUTH AFRICA, NEW ZEALAND, GERMANY...



How to Taste Wine?

- Rượu vang được làm từ gì?
- Bài tập 1: **Có gì trong một trái nho?**
 - A) **Vỏ:**
Tannins (Vị chát)
Hương thơm
 - B) **Ruột:**
Đường (trở thành cồn)
Vị chua





CELLIERS D'ASIE

— VIETNAM —

INDEPENDENT WINE & SPIRIT
MERCHANTS

Rượu vang được sản xuất thế nào?



MORE THAN 2500 WORLD-CLASS WINES | FRANCE, ITALY, SPAIN, CHILE, ARGENTINA, AUSTRALIA, USA, SOUTH AFRICA, NEW ZEALAND, GERMANY...



Rượu vang được sản xuất thế nào?



Thu hoạch tại Trimbach, Alsace



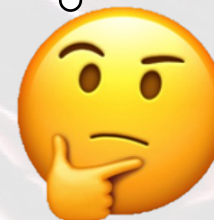
Thu hoạch

1. CHỌN LỰA NHỮNG
TRÁI NHO TỐT



Ép

2. ÉP NHO



3. LỰA CHỌN MÀU CHO
RƯỢU



Màu sắc của rượu vang

- Vang Trắng
- Vang Đỏ
- Vang Hồng

Màu sắc của rượu vang đến từ đâu?

- Nho được ép nước
- Với nho đen:
 - Không tiếp xúc với vỏ: vang trắng
 - Tiếp xúc với vỏ trong thời gian ngắn: vang hồng
 - Tiếp xúc với vỏ trong thời gian dài: vang đỏ

Nho Xanh

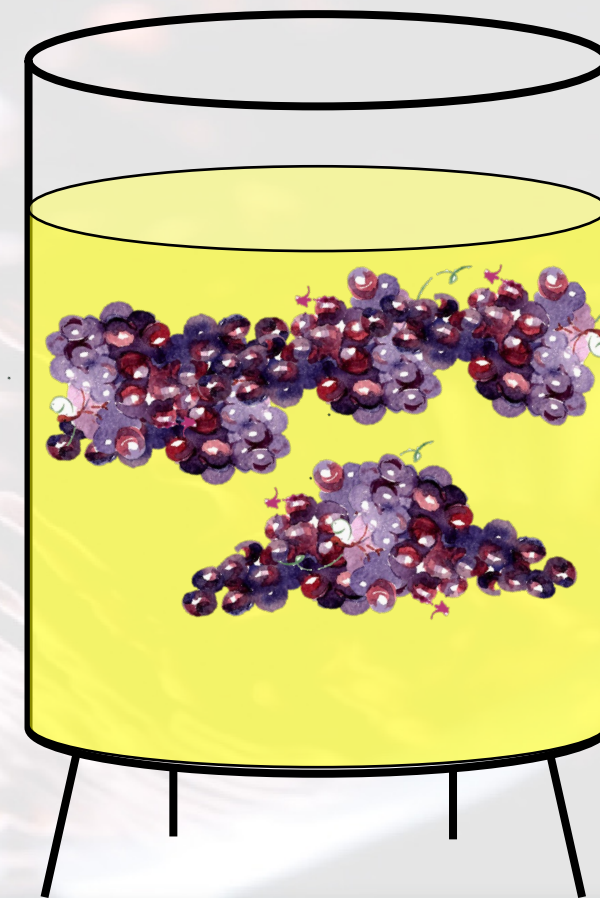
Chỉ làm được vang trắng

Nho Đen

Vang trắng, hồng, đỏ



Một vài giây



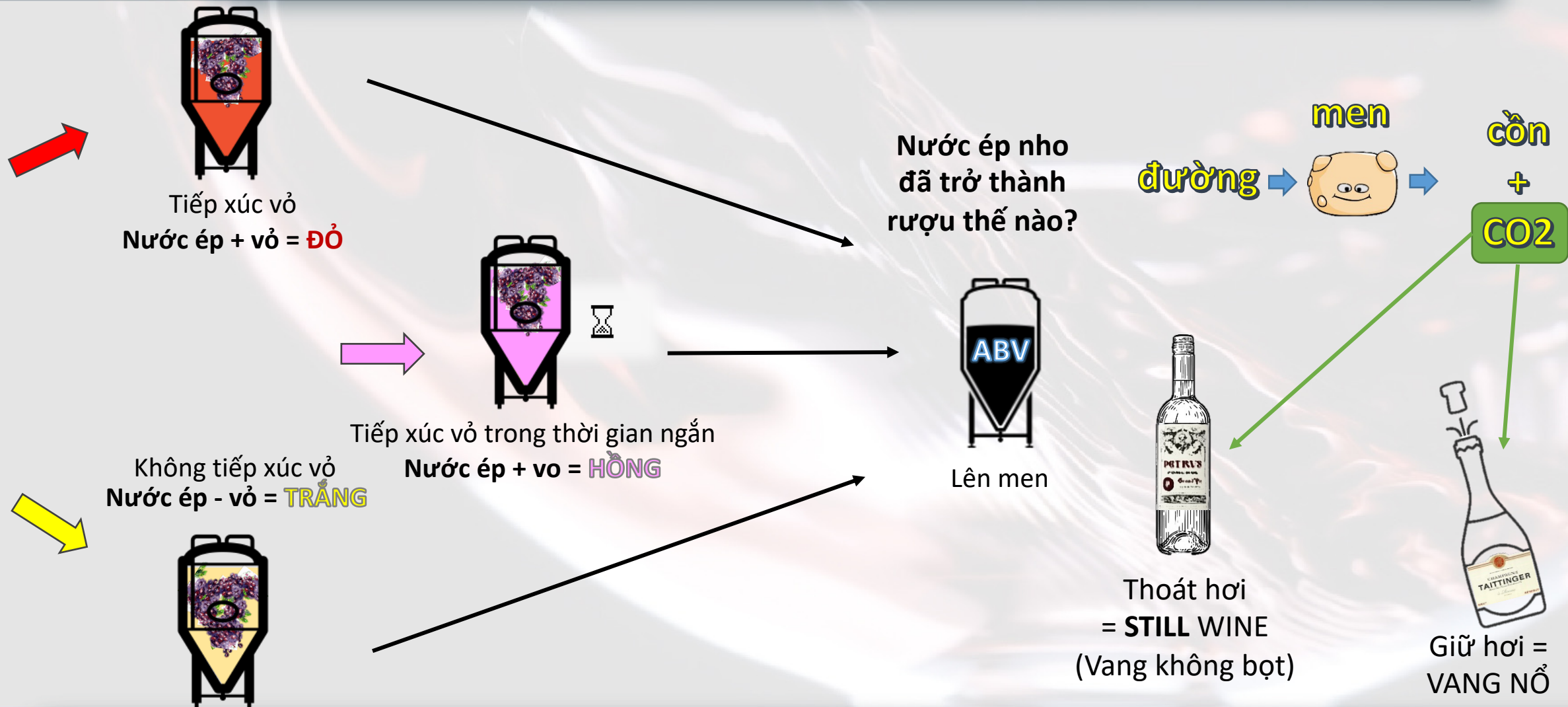


Màu của rượu vang chính là từ vỏ nho!





Rượu vang được sản xuất thế nào?





CELLIERS D'ASIE

VIETNAM

INDEPENDENT WINE & SPIRIT
MERCHANTS

Các loại rượu vang





Các loại rượu vang

VANG KHÔNG BỌT



VANG NỔ

Vang có bọt



VANG CƯỜNG HOÁ

Vang có độ cồn cao (từ 19 đến 22 độ)





VANG KHÔNG BỌT (STILL WINE)



TRẮNG



HỒNG



ĐỎ



MÀU

VÀNG NHẠT HOẶC VÀNG KIM ĐẬM

HỒNG

TÍM - ĐỎ - NÂU

Rượu trẻ - Hơi lâu - Lâu năm



CẢM NHẬN

THANH THOÁT HOẶC ĐẬM ĐÀ

THANH THOÁT

KHÔ & CHÁT

Tannins

TASTES

VỊ TRÁI CÂY HOẶC NHIỀU TẦNG
HƯƠNG VỊ PHỨC TẠP

VỊ TRÁI CÂY

VỊ TRÁI CÂY ĐẾN NHIỀU TẦNG
HƯƠNG VỊ TINH TẾ

GOOD WITH



TẤT CẢ
MỌI MÓN





Các loại rượu vang

VANG KHÔNG BỌT



VANG NỔ

Vang có bọt



VANG CƯỜNG HOÁ

Vang có độ cồn cao (từ 19 đến 22 độ)





VANG NỒ

TRẮNG



HỒNG



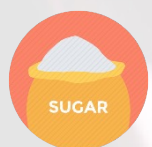
ĐỎ





NHỮNG DÒNG VANG NỔI CHÍNH

DOCG Moscato d'Asti ITALY



Độ ngọt
trung bình

ABV

Độ cồn thấp
(khoảng 5%)



Nhiều hương vị trái cây
Hương hoa
Ngọt



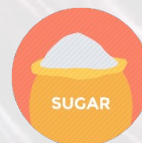
ĐỂ UỐNG



Khai vị
Đồ ăn cay



DOC Prosecco ITALY



Dry (khô) đến
Off-Dry (hơi ngọt)



Hương trái cây
Hạnh nhân



ĐỂ UỐNG



Khai vị
Salad
Gà quay



SCIANDOR

MOSCATO D'ASTI DOCG

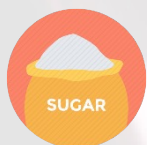
BANFI





NHỮNG DÒNG VANG NỔ CHÍNH

DO Cava SPAIN



Thường khô,
không ngọt



Sắc nét
Ngậy
Hương bơ, bánh quy



Tầng hương phức tạp vừa
phải



Khai vị
Cá
Thịt trắng (sốt kem)

AOC Champagne FRANCE



VUA CỦA RƯỢU VANG NỔ!

Thường khô,
không ngọt



Nhiều tầng hương vị: bánh quy,
bùi ngậy của hạt, bánh quy bơ,
táo, vermouth...



Đặc sánh và nhiều tầng
hương phức tạp



Tất cả mọi món!





Các Loại Rượu Vang

VANG KHÔNG BỌT



VANG NỔ

Vang có bọt



VANG CƯỜNG HOÁ

Vang có độ cồn cao (từ 19 đến 22 độ)





Vang Cường Hoá (Fortified Wine)

"Fortified"

= add *"force"*

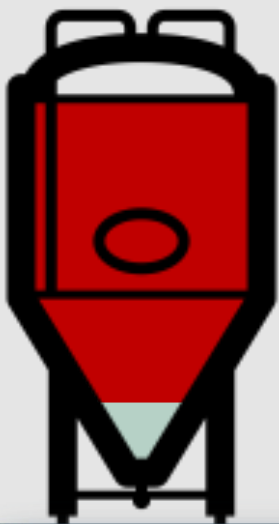
= made *"stronger"*



Tại sao?

Để bảo quản rượu trên những hành
trình dài!

1. LẤY RƯỢU VANG
HOẶC NƯỚC ÉP NHO



2. THÊM RƯỢU
MẠNH



TĂNG
ĐỘ CỒN



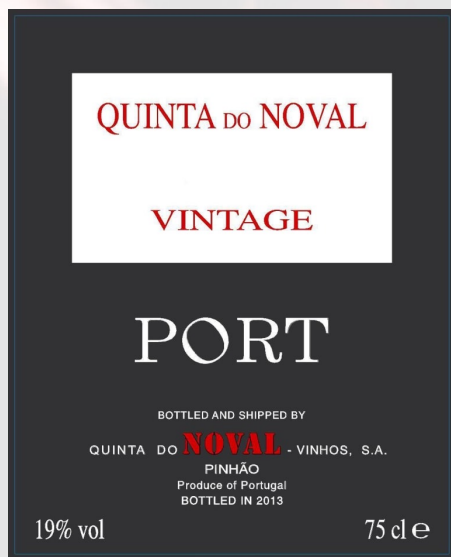


Các Loại Vang Cường Hoá Chính

PORT

- Xuất xứ: Bồ Đào Nha
- Ngọt
- Trắng hoặc Đỏ

Ex: Quinta do Noval, historical house of Port since 1715



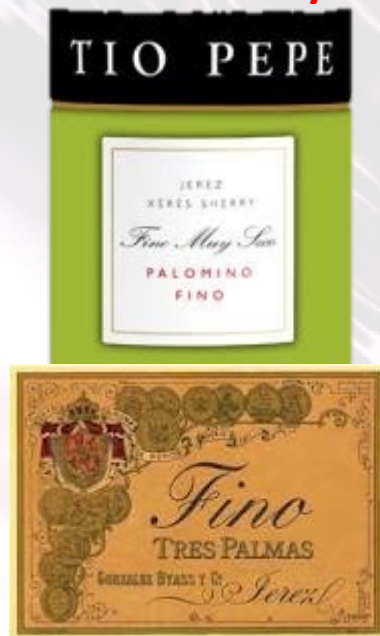
HỢP DÙNG VỚI PHÔ MAI VÀ BÁNH SOCOLA!



SHERRY

- Xuất xứ: Tây Ban Nha
- Khô đến Rất Ngọt
- Trắng

Ex: Gonzales Byass, leading Sherry House since 1835



FINO – RƯỢU KHAI VỊ TUYỆT VỜI!

Rượu vang được sản xuất ở đâu?



MORE THAN 2500 WORLD-CLASS WINES | FRANCE, ITALY, SPAIN, CHILE, ARGENTINA, AUSTRALIA, USA, SOUTH AFRICA, NEW ZEALAND, GERMANY...



Cựu Thế giới vs. Tân Thế giới

Cựu Thế giới



Cựu Thế giới

Nhiều tầng hương vị phức tạp
Có hương vị khoáng chất
Lưu giữ được lâu

Lưu trữ để rượu thành trưởng
Tuyệt vời khi dùng kèm món ăn

**TUYỆT VỜI KHI DÙNG
KÈM
VỚI ĐỒ ĂN,
TẠI NHÀ HÀNG!**

Tân Thế giới



Tân Thế giới

Hương vị trái cây
Đậm đà
Dễ uống

Uống khi rượu trẻ
Có thể không dùng kèm đồ ăn

**TUYỆT VỜI KHI KHÔNG
DÙNG KÈM
VỚI ĐỒ ĂN,
DÙNG TẠI QUÁN BAR!**



CELLIERS D'ASIE

— VIETNAM —

INDEPENDENT WINE & SPIRIT
MERCHANTS



“Terroir” - Thổ Nhiên



Thổ Nương Là Gì?

“Hương vị của một vùng đất”

Những hương vị đặc trưng từ vùng đất nơi trồng nho;

Một số vùng đất còn nổi tiếng thường xuyên cho ra đời nét thổ hương xuất sắc.

Áp dụng cho tất cả các loại trái cây rau củ



Mận hậu Lào Cai



Dừa xiêm Bến Tre



Na dai Lạng Sơn



Vải thiều Thanh Hà

Một số vùng nổi tiếng cho ra đời NHỮNG TRÁI NHO NGON hơn là NHỮNG DÒNG VANG TỐT

Ví dụ: Bordeaux, Bourgogne, Chianti, Champagne...

HIỂU VỀ VÙNG ĐẤT VÀ THỜI TIẾT

SỰ PHÂN CHIA ĐẤT

SẢN XUẤT NHỮNG TRÁI NHO PHÙ HỢP

TÌM RA VÙNG ĐẤT TỐT NHẤT HAY CÒN GỌI
LÀ "GRAND CRU"

Miền Bắc có nhiều
vùng núi dốc đón ánh
sáng

GRAND CRU

Nước = nóng vào
mùa đông/ lạnh
vào mùa hè

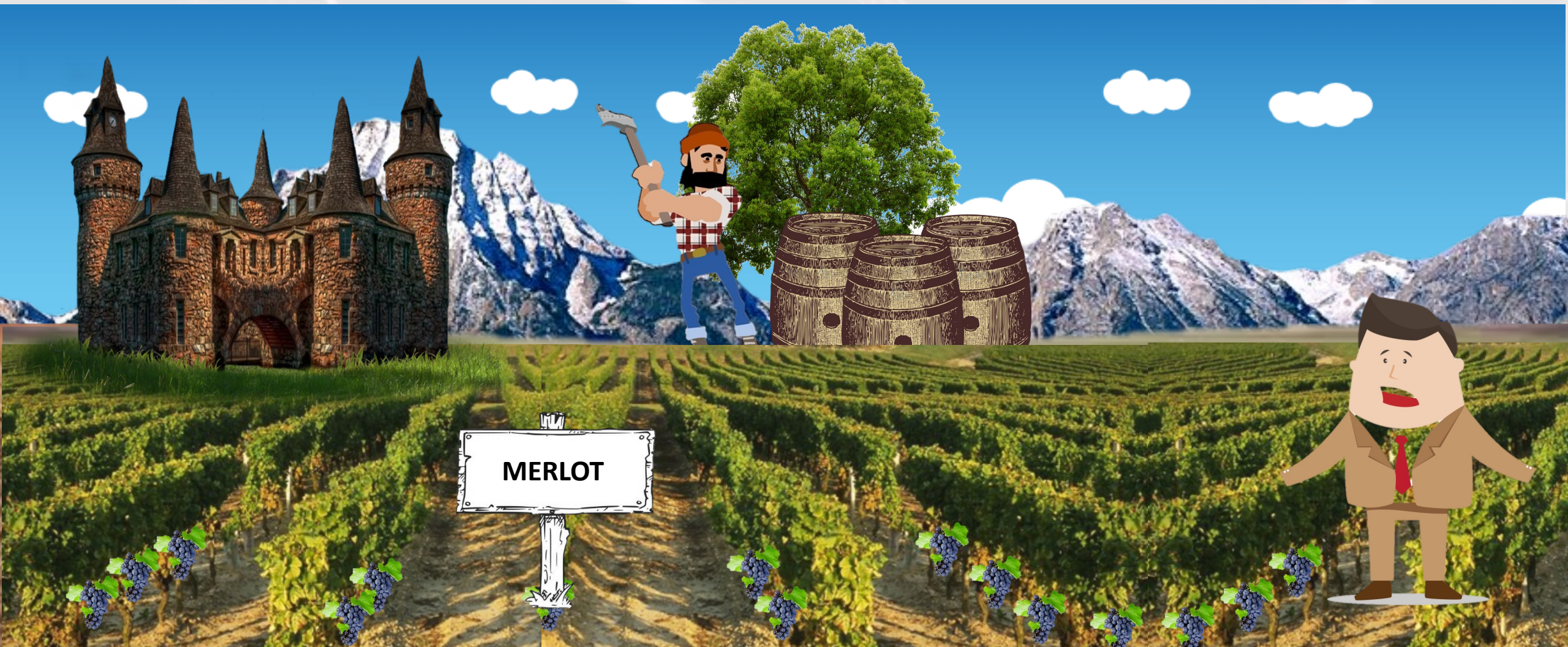
Hương thơm khác nhau

Đất nghèo nàn với hệ thống thoát nước tốt

Đất giàu dinh dưỡng

Ex: Chilean Cabernet, NZ Sauvignon Blanc...

THỎ NHƯỜNG ÍT QUAN TRỌNG HƠN
PHÂN CHIA THEO CHỦ SỞ HỮU
SỰ QUAN TRỌNG CỦA GIỐNG NHO ĐƯỢC CHỌN
THƯỜNG ĐẶT THEO TÊN GIỐNG NHO



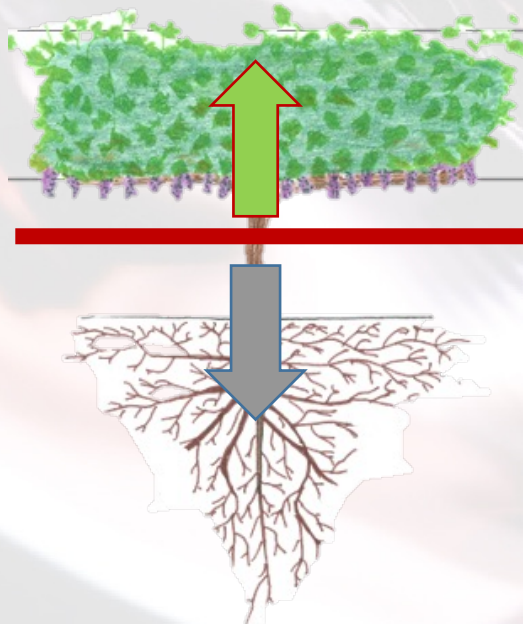


VÍ DỤ: Cựu Thế giới vs. Tân Thế giới

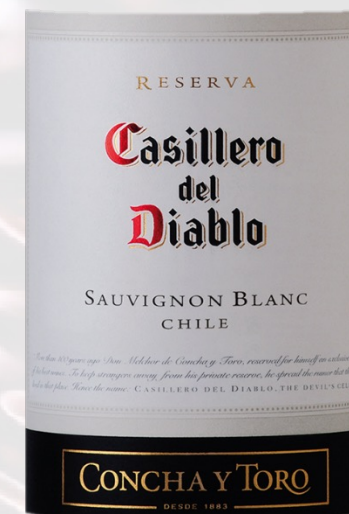
Cựu Thế giới



- Lấy theo tên vùng đất
- Ít khi nhắc đến giống nho



Tân Thế giới



- Lấy theo tên giống nho
- Ít khi nhắc đến vùng đất



CELLIERS D'ASIE

— VIETNAM —

INDEPENDENT WINE & SPIRIT
MERCHANTS

Phục Vụ Rượu Vang Đúng Cách

Giới thiệu – Mở rượu – Rót rượu

MORE THAN 2500 WORLD-CLASS WINES | FRANCE, ITALY, SPAIN, CHILE, ARGENTINA, AUSTRALIA, USA, SOUTH AFRICA, NEW ZEALAND, GERMANY...

Khi một vị khách order rượu vang, bạn cần:

- Kiểm tra xem bạn đã mang đúng chai rượu
- Giới thiệu chai với khách hàng
- Mở chai
- Để khách nếm thử
- Phục vụ rượu

Mỗi bước đều rất quan trọng,
cùng tìm hiểu nhé!





1st: Tìm đúng chai vang

Một vài giống nho được sử dụng dáng chai đặc trưng và dễ dàng tìm kiếm



a. Giới thiệu chai



CHATEAU SIRAN

- Trước khi mang đến bàn của khách, luôn luôn kiểm tra **3 THÔNG TIN VÔ CÙNG QUAN TRỌNG**:

- - WHO?

CÓ PHẢI LÀ MỘT
NHÀ SẢN XUẤT VANG TỐT?

- - WHAT?

CÓ PHẢI LÀ MỘT
VÙNG ĐỊNH DANH TỐT

- - WHEN?

CÓ PHẢI LÀ MỘT
NIÊN VỤ RƯỢU TỐT?

NẾU BẤT KÌ THÔNG
TIN NÀO SAI, GIÁ
CỦA CHAI RƯỢU CÓ
THỂ GẤP 10 LẦN
HOẶC HƠN!!!

Tại bàn, giới thiệu chai với khách hàng và nhắc lại 3 thông tin trên.





Example 1



When?

What?

Who?

Đây là chai
Henri Bourgeois
Sancerre 2014



Tại sao cần kiểm tra kỹ chai rượu?!!



Hawksmoor Manchester

@HawksmoorMCR



To the customer who accidentally got given a bottle of Chateau le Pin Pomerol 2001, which is £4500 on our menu, last night - hope you enjoyed your evening! To the member of staff who accidentally gave it away, chin up! One-off mistakes happen and we love you anyway 😊

♡ 733 8:15 AM - May 16, 2019



💬 268 people are talking about this



VND135,327,052



Tell me:
Who? What?
When



Đây là chai
Casillero del Diablo
Cabernet
Sauvignon Reserva
2017



- Rất nhiều loại vang nổ là Non-Vintage (NV) – không niên vụ:
 - Kiểm tra trong wine list đâu là chai khách order
 - Nếu có niên vụ ghi trên list, cần kiểm tra niên vụ trên nhãn chai
 - Nếu không có niên vụ trên list (NV), trên nhãn chai sẽ không có niên vụ
- Đôi khi những thông tin quan trọng sẽ nằm ở nhãn chai đằng sau.



b.
Mở rượu





1. Nắm cổ chai
2. Nắm phần cổ chai **DƯỚI** nút vặn
3. Vặn nhẹ nhàng đến khi nắp rời ra
4. Bỏ nắp ra

1. Với nút vặn



2. Với nút bần



1. Cắt phôi sắt ở vị trí như hình với lưỡi dao



2. Xoáy vào giữa nút chai

2. Với nút bần



3. Khi đã gần hết nắp thì dừng lại



4. Đặt đòn bẩy xuống



5. Lấy tay kẹp đòn bẩy và giữ đầu chai rượu



6. Một tay giữ một tay đẩy đòn bẩy



7. Lặp lại 4, 5 lần đến khi nút chai được tháo ra

c. Rót Rượu





Vang Trắng

Cần giữ lạnh

Không cần phải lắc ly

Ly nhỏ

Rót với lượng nhỏ
và dần dần

Giữ lạnh chai trong
đá

**TẤT CẢ VANG
TRẮNG**



VANG ĐỎ NHẸ NHÀNG

Không tỏa hương nồng nàn

Hương thơm cần được tập trung

Đáy rộng

Không quá sâu

Miệng thu hẹp

**Beaujolais,
Pinot Noir,
Bourgogne**



VANG ĐỎ ĐẬM ĐÀ

Mùi cồn và hương thơm mạnh mẽ

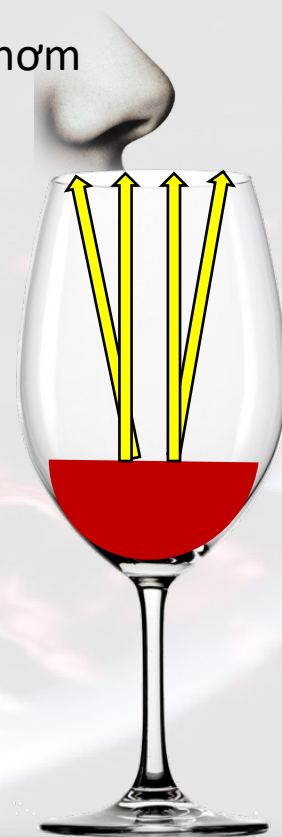
Cần được làm mềm hương thơm

Đáy hẹp

Sâu

Miệng rộng

**Bordeaux,
Chianti,
Shiraz/Syrah,
Cabernet Sauvignon**





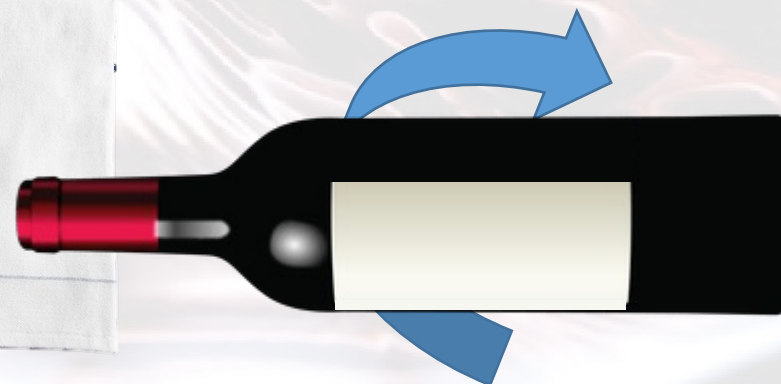
A. Thử rượu:

1. Người đầu tiên được rót rượu là người chọn rượu
2. Rót một lượng nhỏ vào ly (khoảng 35ml)
3. Chờ khách thử



B. Phục vụ rượu

1. Rót rượu cho tất cả khách
2. Rót cho phụ nữ trước rồi đến đàn ông
3. Để tránh gây vết bẩn:
 - a. Luôn có một chiếc khăn
 - b. Xoay chai mỗi lần rót rượu





CELLIERS D'ASIE

VIETNAM

INDEPENDENT WINE & SPIRIT
MERCHANTS

Những giống nho chính

MORE THAN 2500 WORLD-CLASS WINES | FRANCE, ITALY, SPAIN, CHILE, ARGENTINA, AUSTRALIA, USA, SOUTH AFRICA, NEW ZEALAND, GERMANY...



Những Giống Nho Chính

Có hàng nghìn giống nho trên khắp thế giới,

Nhưng không nhiều giống được dùng để sản xuất phần lớn rượu vang

Bạn có thể kể một vài cái tên không?

Chúng ta sẽ tập trung vào một số giống nho quan trọng của thế giới!

Sauvignon Blanc

Top Places:



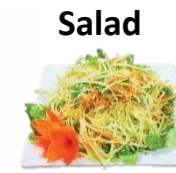
Hương vị sắc nét, tươi mát



“tất cả món ăn đi cùng với chanh”



Món Âu



Salad
Nộm / gỏi

Veal with lemon



bê tái chanh

Món Việt



muối
tiêu
chanh



Một số ví dụ

Henri Bourgeois

*Nhà sản xuất vang lâu đời thung
lũng Loire qua 10 thế hệ!*

Wine Spectator
TOP 100



Casillero del Diablo

*Nhà rượu dẫn đầu Chile! Những
chai vang tuyệt vời với hương vị
giống nho đặc trưng.*



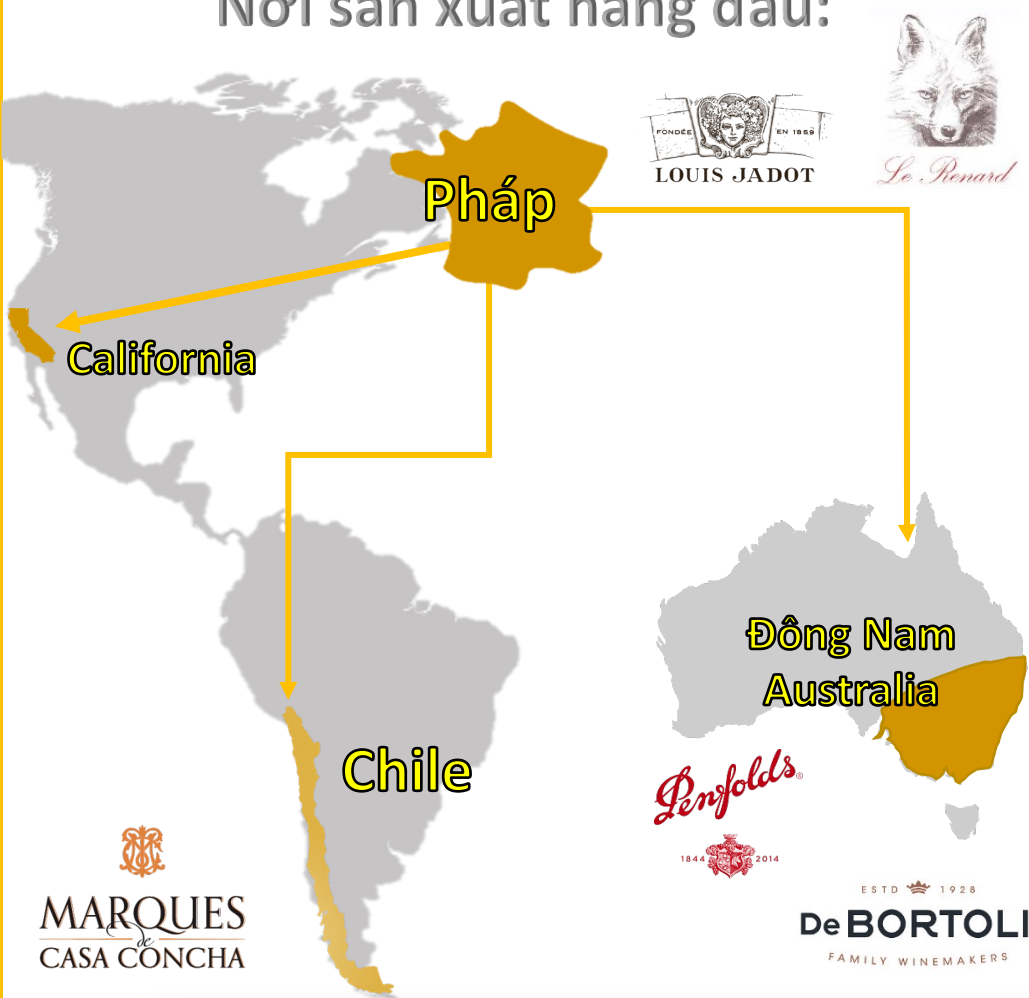
Villa Maria

*Nhà sản xuất vang nổi tiếng nhất
New Zealand! Đạt nhiều giải
thưởng danh giá.*



Chardonnay

Nơi sản xuất hàng đầu:



Hương vị đậm đà, béo ngậy

Hương thơm phụ thuộc vào vùng khí hậu



Khoáng chất



Cam chanh



Táo



Đào

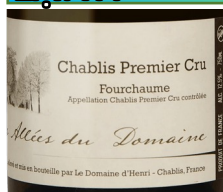


Nhiệt đới



Bông ngô

LẠNH



ẤM



NÓNG



“món ăn không đi kèm với chanh”

Ví dụ: những món ngậy béo



Món Âu



Thai Curry



Creamy Pho



Tonkotsu Ramen



Món Á

Louis Jadot

Nhà sản xuất vang lâu đời của vùng Burgundy từ năm 1859.

Wine & Spirits
"Superstar Performer"

Wine & Spirits
top 100 winery
13 times!!!



De Bortoli The Accomplice

Nhà sản xuất đạt 5 sao trên Wine Companion!



Marques de Casa Concha

Một trong những thương hiệu rượu vang hàng đầu Chile.

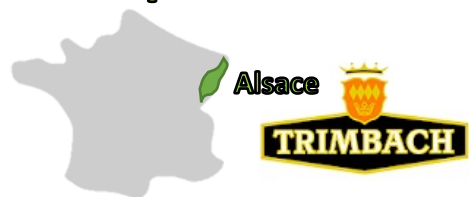


Vintage 2015 91 Pts Tim Atkin	Vintage 2015 90 Pts Wine Spectator	Vintage 2015 92 Pts Wine & Spirits
Vintage 2016 93 Pts DESCORCHADOS 2018	Vintage 2016 91 Pts JAMESSUCKLING.COM 2	Vintage 2015 Gold Medal Decanter WINE AWARDS
Vintage 2014 91 Pts ANTHONY GISMONTI	Vintage 2015 94 Pts DESCORCHADOS 2017	Vintage 2015 94 Pts DESCORCHADOS 2017
Vintage 2015 92 Pts JAMESSUCKLING.COM 2	Vintage 2015 17 Pts James Robinson	Vintage 2014 92 Pts DESCORCHADOS 2018

Riesling

Nơi sản xuất hàng đầu:

Pháp



Đức



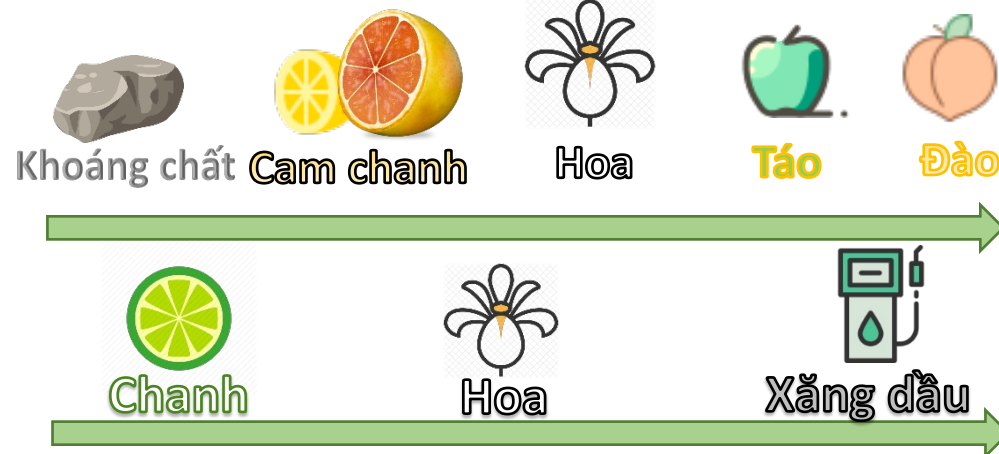
Australia



France
& Germany

Australia

Hương hoa sắc nét



“Tất cả món ăn đi kèm chanh”



Món Âu



Món Việt



muối
tiêu
chanh



Một số ví dụ



Trimbach

*Nhà sản xuất rượu nổi tiếng vùng Alsace
từ năm 1626, trải qua 13 thế hệ.*



Grosset

*Nhà sản xuất vang Riesling từ
Úc với nhiều giải thưởng giá
trị.*



Gunderloch Fritz

*Điểm nhấn ngọt ngào trong
chai Riesling từ Đức*



Pinot Noir

Nơi sản xuất hàng đầu:



Nhẹ nhàng thanh lịch, ít vị chát



Anh Đào



Nam Việt quất



Tiêu



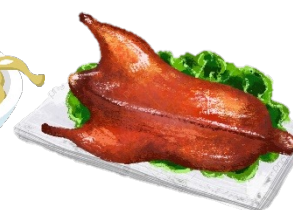
Vị thịt



Vị đất,
thiên nhiên (Earthy)



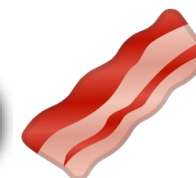
Cá hồi



Gà nướng



Vịt



Thịt heo



MORE THAN 2500 WORLD-CLASS WINES | FRANCE, ITALY, SPAIN, CHILE, ARGENTINA, AUSTRALIA, USA, SOUTH AFRICA, NEW ZEALAND, GERMANY...



Một số ví dụ

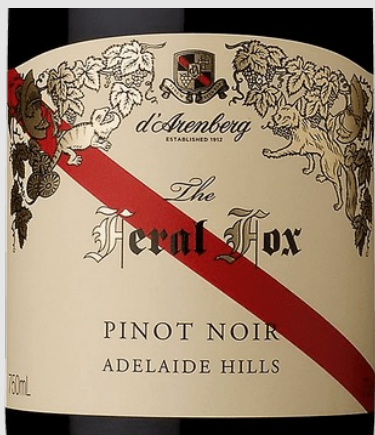


Louis Jadot

*Nhà sản xuất vang lâu đời của
vùng Burgundy từ năm 1859*

Wine & Spirits
"Superstar Performer"

Wine & Spirits
top 100 winery
13 times!!!



d'Arenberg

*Nhà sản xuất rượu đạt nhiều giải
thưởng uy tín tại Úc.*



Marques de Casa Concha

*Một trong những thương hiệu
rượu vang hàng đầu Chile*

Vintage 2015
91 pts
Tim
Atkin

Vintage 2016
93 Pts
JAMESSUCKLING.COM

Vintage 2016
92 Pts
JAMESSUCKLING.COM

Vintage 2015
90 Pts
Wine & Spirits

Vintage 2015
90 Pts
WINEENTHUSIAST

Vintage 2015
Gold
drinks business

Vintage 2016
93 Pts
DESCORCHADOS

Vintage 2015
90 Pts
JAMESSUCKLING.COM

Vintage 2014
91 Pts
13th ANNUAL
Wines
of Chile
AWARDS
June 2-3, 2015

Vintage 2014
90 Pts
Robert Parker
Wine Spectator

Vintage 2013
91 Pts
JAMESSUCKLING.COM

Vintage 2012
90 Pts
DESCORCHADOS

Merlot

Nơi sản xuất hàng đầu:

France

Bordeaux

California

Chile

Italy

DELICATO
Family Wines

FETZER
SINCE 1968

PETRVS

FRANÇOIS THIENPONT

CASTELLO
BANFI
MONTALCINO

Casillero
del
Diablo

MARQUES
CASA CONCHA



Vị chát mượt mà, mềm mại



Mận



Việt Quất



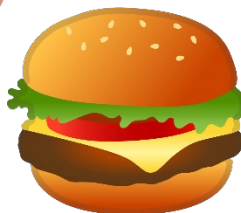
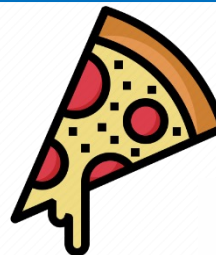
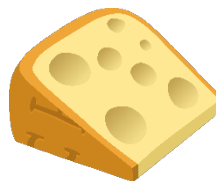
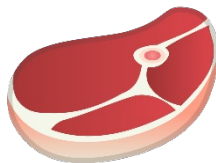
Thuốc lá



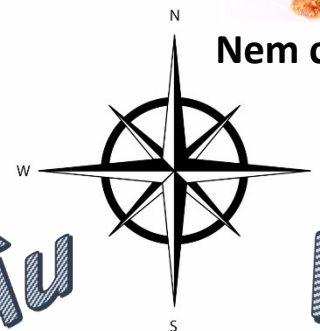
Sô cô la



Khoáng chất



Món Âu



Nem chua rán



Bò sốt vang

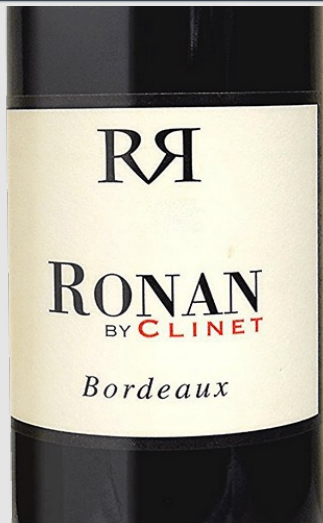


dồi

Món Việt



Một số ví dụ

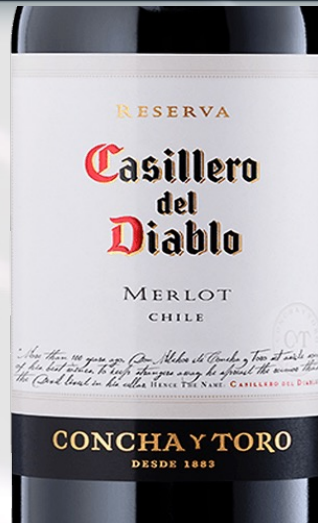


Ronan by Clinet

Một chai Bordeaux dễ thương bởi nhà sản xuất huyền thoại vùng Pomerol - Chateau Clinet



14/20



Casillero del Diablo

Nhà rượu dẫn đầu Chile! Những chai vang tuyệt vời với hương vị giống nho đặc trưng.



Fetzer, Eagle Peak

Một biểu tượng Mỹ. Nhà tiên phong cho nông nghiệp bền vững.



Cabernet Sauvignon

Nơi sản xuất hàng đầu:

Pháp
Bordeaux

Italy

Chile

California

DELICATO Family Wines

FETZER SINCE 1968

Casillero del Diablo

MARQUES CASA CONCHA

Château Le Grand Verdus

FRANÇOIS THIENPONT

CASTELLO BANFI MONTALCINO

BATZ ELLA

THƯỜNG TRỘN VỚI NHO MERLOT



Đặc sánh, vị chất đậm đà

Mâm Xôi đen

Anh đào đen

Lý chua đen

Ớt xanh

Khói

Thuốc lá

Tuyết tùng

Món Âu

Thịt cừu

Món Âu

Món Âu

Bò sốt vang

Món Việt

dồi



Một số ví dụ

Chateau Le Grand Verdu

Chai vang Bordeaux Supérieur này sử dụng 20% nho Cabernet Sauvignon để thêm nhiều tầng hương tinh tế



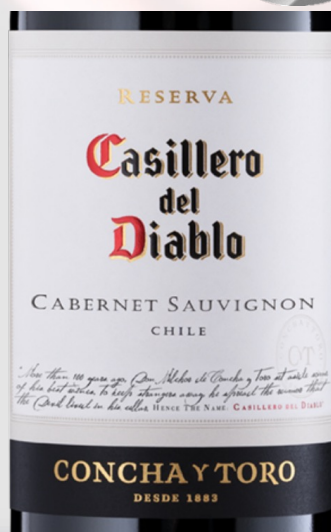
Banfi Col di Sasso

Nho Cabernet Sauvignon cho ra dòng rượu đặc sắc được làm mềm mại bởi sự hoà trộn với nho Sangiovese



Casillero del Diablo

Nhà rượu hàng đầu Chile! Những chai vang tuyệt vời với hương vị giống nho đặc trưng



Malbec

Nơi sản xuất hàng đầu:

Pháp

Château du Cedre

Cahors

BENMARCO

Argentina

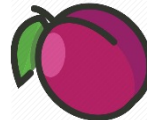
Mendoza

FLECHAS DE LOS ANDES

Susana Balbo
WINES

CRIOS

Hương vị đậm đà, nổi bật



Mận



Mâm xôi đen



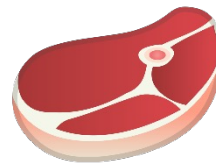
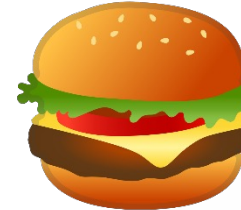
Thuốc lá



Sô-cô-la



Vani



Món Âu



Bò sốt vang



Thịt xiên nướng



Món Việt



Dồi



Một số ví dụ nổi bật

Chateau du Cedre

*Nhà sản xuất vang hàng đầu vùng Cahors,
còn được biết tới với cái tên Rượu vang
Đen (the Black Wine)*



CRIOS

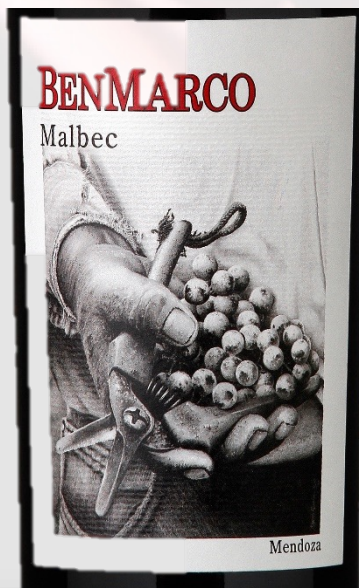
*Những dòng vang thơm ngon
với giá thành hợp lý cho mọi
dịp họp mặt*



SCORE
93

BenMarco

*Nhà sản xuất hàng đầu Argentina
- Susana Balbo!*



Syrah/Shiraz

Vùng chính:

Pháp

Thung lũng Rhone

Úc

Chi Lê



“Sánh mịn | Tiêu cay | Vị chát mạnh mẽ”



Mâm xôi

Rhone: Trái cây tươi

Úc: Mứt



Hoa tử linh đan
(violet)



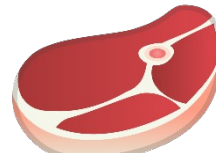
Tiêu



Van-ni



Chất béo & Protein



Thịt bò



Thịt cừu



Phô mát



Món Âu



Bánh mì bò sốt vang

Món Việt



Mì vịt tiềm



Dồi



CELLIERS D'ASIE

— VIETNAM —

INDEPENDENT WINE & SPIRIT
MERCHANTS

Bảo quản rượu vang đúng cách

MORE THAN 2500 WORLD-CLASS WINES | FRANCE, ITALY, SPAIN, CHILE, ARGENTINA, AUSTRALIA, USA, SOUTH AFRICA, NEW ZEALAND, GERMANY...



Bảo quản rượu vang đúng cách



Bảo quản lâu dài:

- Đặt ngang chai rượu



Không để cùng thực phẩm có mùi (hành, gia vị,...)

Tránh ánh sáng trực tiếp (tốt nhất nên để trong hầm tối)

Nhiệt độ ổn định từ 12°C - 14°C

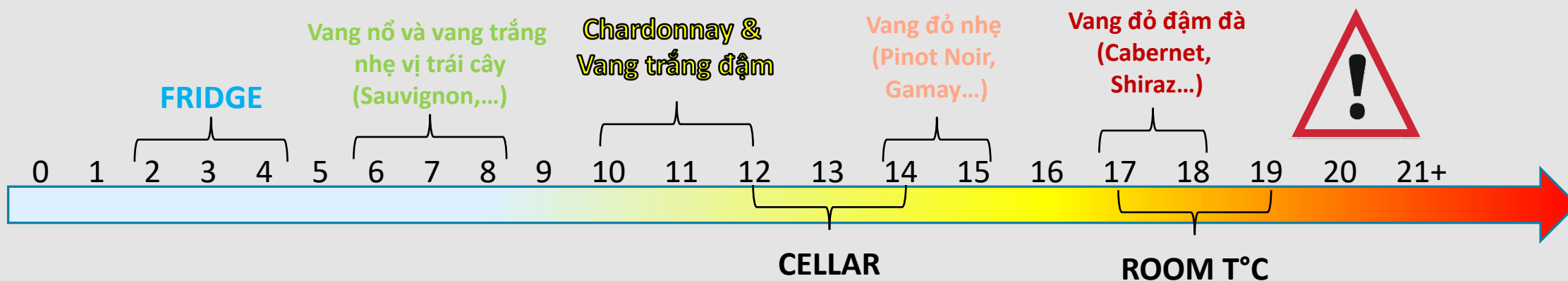


Độ ẩm ổn định (khoảng 70%)

KHÔNG LẮC CHAI trước khi sử dụng để giữ cặn lắng xuống đáy chai



Chắc chắn rằng chai rượu được phục vụ ở nhiệt độ phù hợp với từng dòng vang.





Any Questions?

Feel free to ask!





Thank you

Cảm ơn



*Thank
you.*