

BLADNOCH®
DISTILLERY

三十年雪莉雙桶歲月 讓細緻，走向複雜而深邃

— Nick Savage | Bladnoch Master Distiller
前麥卡倫、今為布萊德諾赫首席釀酒師



更多資訊

英國布萊德諾赫 30 年
單一麥芽蘇格蘭低地威士忌 2023 版 0.7L

消費者服務專線：0800059099 廣告代理：酒黨雜誌社 寄件人：酒黨雜誌社 104 台北市松江路200號7樓之5

DRINKS

NO.379

Oct 2026

115 年 10 月號

酒黨
MAGAZINE

www.drinks.com.tw

本快訊所標示之價格為當月份銷售價格

Château Mouton Rothschild

法國木桐堡 2006-2017 垂直年份獨家套組

限官網預約中



國內
郵資已付

台北郵局許可證
台北字第3073號

雜誌類

中華郵政台北誌第689號
執照登記為雜誌類交寄
無法投遞請退回



本雜誌使用環保大豆油墨印刷



台積電工程師 理性邏輯解析葡萄酒 詳見 P.6 >>

安全誠無價  酒後找代駕

安全誠無價  酒後找代駕

Marry Me!

婚宴專案

婚宴神助攻

11000791
英國詹姆士國王 8 年
經典蘇格蘭威士忌 0.7L
| 酒精濃度：40%

原價460元
單瓶特價 **299元**



31100757
義大利沛利諾 VSQ
蜜思嘉甜氣泡酒 0.75L
| 酒精濃度：6.5%

原價290元
6瓶特價 **1420元**



一世愛你



11000158
英國詹姆士國王
經典蘇格蘭威士忌 0.7L
| 酒精濃度：40%

原價375元
6瓶特價 **1399元**
12瓶特價 **2699元**



31100758
義大利沛利諾 VSQ
蜜思嘉玫瑰甜氣泡酒 0.75L
| 酒精濃度：6.5%

原價290元
6瓶特價 **1420元**

一世愛你



法國鄉村系列
紅 / 白 / 粉紅葡萄酒

原價300元
任6瓶特價 **199元/瓶**



11703102
百富 12 年
單一麥芽蘇格蘭威士忌 0.7L
| 酒精濃度：40%

原價1468元
單瓶特價 **1308元**



11700137
蘇格蘭 12 年
甜釀三桶 (Glen Ord) 0.7L
| 酒精濃度：40%

原價1137元
單瓶特價 **1023元**

酒黨

發行人 林子芸
社長兼總編輯 吳美玲
法律顧問 方志偉

發行所 酒黨雜誌社
地址 台北市松江路 200 號 7 樓之 5
電話 (02) 2536-6868
傳真 (02) 2511-5188
製版 / 印刷 沈氏藝術印刷
經銷商 酒黨雜誌社
版權所有 本刊圖文非經本社同意不得轉載
登記證 中華郵政台北誌字第 689 號
執照登記為雜誌交寄
台北郵局許可證
台北字第 3073 號

橡木桶洋酒 推廣中心：單次消費滿1500元享有15公里以內免運費
配送地區超過15公里以上之偏遠地區運費、宅急便費用另外報價。

長安東路推廣中心	中山區長安東路二段178-5號	(02)8772-1156	新莊推廣中心	新莊區中正路700-17號	(02)2901-8661
蘆洲推廣中心	蘆洲區中山一路175號	(02)2288-8156	雙和推廣中心	中和區中山路二段128號	(02)2242-8686
松江推廣中心	中山區松江路190號	(02)2562-8000	樹林推廣中心	樹林區大安路347號	(02)2682-4409
南京推廣中心	松山區南京東路五段2號	(02)2749-5579	汐止推廣中心	汐止區大同路二段135號	(02)8692-6636
大巨蛋推廣中心	信義區忠孝東路四段502號	(02)2768-1075	基隆推廣中心	基隆市義一路130號	(02)2423-5869
信義推廣中心	大安區信義路四段343號	(02)2704-4255	桃園中山推廣中心	桃園市中山路503號	(03)331-5509
承德推廣中心	大同區承德路三段230號	(02)2585-7080	桃園大興推廣中心	大興西路一段182號	(03)358-8770
中華推廣中心	萬華區中華路一段68號	(02)2312-2000	新竹經國推廣中心	北區經國路一段824號	(03)543-6611
古亭推廣中心	中正區和平西路一段101號	(02)2395-1153	羅東興東推廣中心	羅東鎮興東路101號	(03)954-7191
景美推廣中心	文山區羅斯福路六段295號	(02)2932-9000	花蓮推廣中心	國聯五路152號	(03)835-3387
石牌推廣中心	北投區承德路七段292號	(02)2820-0877	台中中港推廣中心	西區五權路135號	(04)2202-0287
天母推廣中心	士林區忠誠路一段138號	(02)2836-8020	台中文心推廣中心	北屯區文心路四段766號	(04)2236-3384
內湖推廣中心	內湖區成功路二段367號	(02)8792-4066	嘉義推廣中心	民生北路149號	(05)225-8060
淡水推廣中心	淡水區淡金路39號1樓	(02)2622-5701	台南推廣中心	中西區成功路449號	(06)226-4360
板橋推廣中心	板橋區文化路二段481號	(02)2253-0010	高雄建國推廣中心	苓雅區建國一路175號	(07)722-0608
三重推廣中心	三重區三和路三段109號	(02)2983-5522	高雄自由推廣中心	左營區自由二路342號	(07)559-1936

廣告代理：酒黨雜誌社 萬通洋行有限公司
價格優惠+ 品質保證+ 禮貌服務百分百+ 檢舉漏開發票 獎金最高一萬元

客服專線：0800059099

全館指定威士忌滿 **2,000 元**

送摩當卡地醇釀紅葡萄酒 0.75L 1 瓶 (市價 798 元)

全館威士忌以外指定酒款滿 **1,200 元**

送希臘 Sitia 0.2% 冷壓初榨橄欖油 500ml 1 瓶 (市價 600 元)



LINE 詢價專線

當月壽星
綠標商品消費滿
1000 元
即可兌換

生日快樂
Happy Birthday

希臘 Sitia 0.2%
冷壓初榨橄欖油 500ml

每名會員限兌換乙瓶 乙次

兌換時間：115/10/1-115/10/31

- ※ 1 送完為止，橡木桶洋酒保留更換贈品之權利。
- ※ 2 兌換需核對當月會員壽星證件
- ※ 3 贈品不含裝飾物。



法國摩當卡地
梅鐸精釀紅葡萄酒
0.75L
+
英國格蘭登納12年
高地單一麥芽蘇格蘭
威士忌 0.7L 40%

省 **1290元**



壽星優惠請洽門市

200
Drinks Co., Ltd.
十月生日會員消費
單筆 綠標商品消費滿2000元即可抵用

活動注意事項：生日優惠期間：115/10/1~115/10/31
1. 本活動需憑券始可享有優惠，每券限用乙次。
影印無效、逾期不得使用，不得退換貨。
2. 消費單筆 綠標商品消費滿2000元即可折抵200元。
3. 優惠券不得合併使用。
4. 贈品不得更換、不得折抵現金，以門市現場實物為主，恕不選擇。
5. 本券須於結帳前出示，結帳完成後恕無法補折。
6. 須於生日當月的前一個月加入會員
(例：欲領8月生日優惠的會員需在6/30(含)之前加入會員)
7. 橡木桶洋酒保留活動修改、終止之權利。
橡木桶洋酒門市據點查詢：www.drinks.com.tw



葡萄牙醇滋紅寶
波特葡萄酒 0.75L
+
蘇格蘭斯貝摩 NAS
單一麥芽威士忌
40% 0.7L

省 **820元**



壽星優惠請洽門市



法國羅斯萊爾家族
香檳(Brut) 0.75L
+
法國蘭頌
黑牌香檳0.75L

省 **1950元**



壽星優惠請洽門市

當月壽星享更多 **買1 送1** 優惠，詳情請洽門市。

安全誠無價 酒後找代駕

安全誠無價 酒後找代駕



官網限定預約

競標級木桐堡 2006-2017

連年套組限量釋出！

酒中有畫，畫中有酒

有別於其他波爾多一級酒莊，木桐堡有著與藝術家合作設計酒標的傳統，為風土增添人文風情。1945 年，為慶祝二戰勝利，時任莊主菲利浦男爵（Baron Philippe Rothschild）決定邀請藝術家設計酒標。該年的酒標上，大大的 V 字紀錄下從戰爭中解脫、回歸和平的心情。此後這項傳統便沿用至今，知名藝術家如達利、畢卡索、安迪沃荷都曾留下合作的痕跡。

釀造與風格

葡萄經手工採摘後，進行去梗並人工分檢，以嚴謹標準挑選品質最好的葡萄。釀造時使用高成本的橡木桶發酵，同時採用重力發酵法減少氧化與擠壓，能消除澀味並保留最乾淨的果味。最後於新橡木桶內陳釀，持續約 20 個月並保持低溫熟成。釀出的紅酒，風格更顯得雄渾、豐饒且華美。單寧豐富、香氣濃郁，蘊藏卓越的陳年潛力。

一級酒莊，一等一的環境

梅多克眾多產區中，波耶（Pauillac）一向是波爾多紅酒當中風格最壯碩的。木桐堡位於村北平坦的礫石台地，緊鄰拉菲堡（Château Lafite）。如同波爾多左岸風格，酒莊主要以 81% 卡本內蘇維翁（Cabernet Sauvignon）作為結構本體，混釀 15% 梅洛（Merlot）的豐盈果香，最後調配 3% 卡本內弗朗（Cabernet Franc）、1% 小維鐸（Petit Verdot）作為點綴。比例不一但原則不變，依據調酒師會依照各年份的風土條件與葡萄表現，細心調整混釀比例，完整展現木桐堡華麗而經典的風格。

世上最奢侈，莫過於時間。一年一度，木桐堡（Château Mouton Rothschild）以時間刻下波爾多風土，只為等待適合的人與時刻，讓收成與用心的絕妙風味從酒杯裡甦醒。



32100048

法國木桐堡 2006-2017 獨家 12 年套組

Chateau Mouton Rothschild 2006-2017 Premium 12 vintage collection

原價475,000元

藏家專享價

399,999元

本品項少部分有輕微瑕疵，請見官網說明。請於 2026 年 10 月 31 日前，將本品項加入 Wish List 並送出預約，屆時將從預約名單中抽出一位幸運買家，取得購買資格。



第一樂章 OPUS ONE

傳承的高峰

世代交替前的珍藏

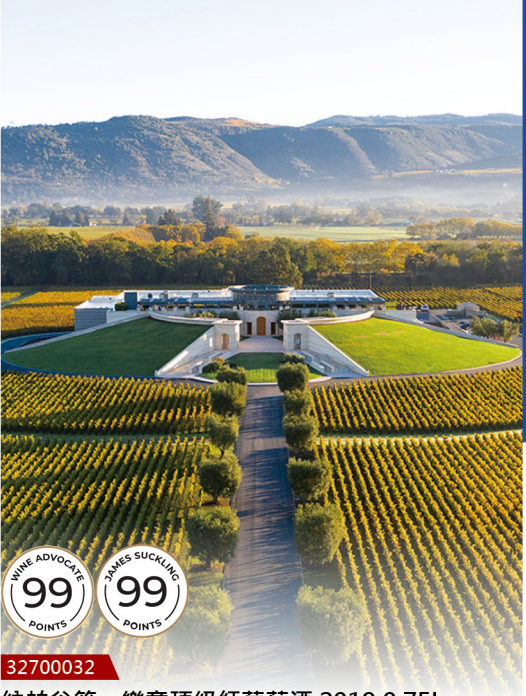
Opus One 總釀酒師 Michael Silacci 將於完成 2026 年採收後退休，為他自 2001 年加入酒莊以來的重要任期畫下句點；他於 2003 年起擔任酒莊唯一總釀酒師，長期整合葡萄園管理與釀酒理念，並推動再生農法、精準灌溉及永續土地管理。

此次到貨的 Opus One 2019 與 2021，分別展現兩個鮮明年份的風格。2019 年具有黑色水果、乾燥玫瑰與礦物氣息，口感柔滑，細緻單寧與清新酸度交織，並於全新法國橡木桶中陳年 19 個月；目前已具備品飲條件，同時仍有陳年潛力。

2021 年受到乾旱及低產量影響，果實呈現高度集中度，酒款展現黑醋栗、黑莓、黑櫻桃、紫羅蘭及香料氣息，結構鮮明、單寧細緻，官方認為在妥善窖藏下可享有數十年的發展潛力。

由於 Opus One 未推出 2020 年份供市場銷售，2019 與 2021 形成相鄰年份的收藏組合，也更凸顯其年份銜接上的特殊性；不過，實際市場稀缺程度仍應以供應量、配額及交易資料為準。

Opus One 2019 與 2021 少量現貨到貨，適合希望品飲兩個不同年份、或收藏 Michael Silacci 任內代表年份的愛酒人士。



32700032

納帕谷第一樂章頂級紅葡萄酒 2019 0.75L

Napa Valley Opus One 2019 0.75L

| 酒精濃度：13.5%

2019 年份展現出濃郁果實與細緻香氣交織的迷人風格。酒款散發黑李子、藍莓與玫瑰花瓣香氣，並逐漸帶出礦物與白胡椒氣息，形成清晰而富有層次的香氣表現。入口充滿張力與深度，細膩單寧與酸度取得良好平衡，既能在年輕時享受其豐富果味，也具備持續陳年的條件。



32700033

納帕谷第一樂章頂級紅葡萄酒 2021 0.75L

Napa Valley Opus One 2021 0.75L

| 酒精濃度：14%

2021 年份則以純淨、集中且結構鮮明的風格令人印象深刻。香氣以黑醋栗、野藍莓與覆盆莓果凍為主軸，並交織雪松、香草與黑巧克力等氣息，呈現成熟果實與橡木桶成之間的細緻平衡。酒體由中等至飽滿，單寧圓潤而結構鮮明，礦物質風味為整體增添深度，悠長芬芳的餘韻則展現出卓越的陳年潛力。

貨號		原價	特價	店名	分數
32700033	美國納帕谷第一樂章頂級紅葡萄酒 2021 0.75L	15600	14040	經國店	JS99/RP96+/WS95
32700034	美國納帕谷第一樂章頂級紅葡萄酒 2019 1.5L	31800	28620	松江店	JS99/RP97-99/WS95
32700035	美國納帕谷第一樂章頂級紅葡萄酒 2021 0.375L	7650	6885	松江店 / 南京店	JS99/RP96+/WS95
32700037	美國納帕谷第一樂章頂級紅葡萄酒 2022 0.75L	12800	11520	大巨蛋店	JS96/RP95/WS92
32700104	美國納帕谷第一樂章二軍 overture 頂級紅葡萄酒 0.75L	6300	5670	承德店 / 三重店	
32700105	美國納帕谷第一樂章二軍 overture 頂級紅葡萄酒 0.75L	6200	5580	文心店 / 三重店	
32700106	美國納帕谷第一樂章二軍 overture 頂級紅葡萄酒 0.75L	6000	5400	淡水店 / 蘆洲店	

產品、酒體顏色、贈品與價格以推廣中心實體為主，本公司保留更換之權利。特價商品不再享折扣，所有贈品贈送活動皆不並行且送完為止。

4

產品、酒體顏色、贈品與價格以推廣中心實體為主，本公司保留更換之權利。特價商品不再享折扣，所有贈品贈送活動皆不並行且送完為止。

安全誠無價



酒後找代駕

安全誠無價



酒後找代駕

5

不因知識複雜而迷惘 因保有熱情而帥氣

台積電葡萄酒專家

蘇映先 專訪

對許多人來說，葡萄酒嘗起來優雅甜美，卻因知識量龐大而不容易喝懂。本次橡木桶有幸邀請到台積電工程師蘇映先，與我們聊聊他是怎麼踏入葡萄酒這個世界，又是如何考取 WSET L4 Diploma，成為葡萄酒專家的心路歷程。

喜歡探索葡萄酒 也想變的跟偶像一樣帥氣

即使現在身為葡萄酒專家，當台積電工程師蘇映先聊起葡萄酒的初心，眼神裡也和一般愛好者一樣閃爍著光芒。

之所以會入門葡萄酒，起初是出自於某葡萄酒進口商創辦人開設的品酒會，看著對方侃侃而談、自信分享葡萄酒知識的模樣，覺得格外帥氣。為了變成跟他一樣厲害的人，也就跟著他的腳步跨入葡萄酒圈，持續探索與學習。最終甚至成為少數擁有 WSET L4 Diploma 的葡萄酒專家。



工作之餘準備 WSET 考試

然而，蘇映先身兼台積電工時長、高壓的工作，又要準備 WSET L4 的考試，其實並不輕鬆。他更提到利用「艾森豪矩陣」的方法，根據待辦事項的重要性與急迫性分類，並在準備考試之餘抽空與朋友見面調解心情。

據他透露，考試總共分六大葡萄酒的面向，內容包含種植釀造、葡萄酒商業、全世界葡萄酒、氣泡酒、加烈酒，此外一年還需撰寫兩篇葡萄酒的論文。比起 L3，L4 的考試除了講求記憶之外，更注重是否對於葡萄酒的知識融會貫通。

對蘇映先而言論文相對簡單，最難的部分在於葡萄酒要記憶的資訊量太過龐大。因此他建議，在考試時多留意當中的因果關係連結，掌握各產區重點，作答時才能有條理的組織內容，完整呈現所學。

31001410
法國伯爵藍帶夏布利一級園白葡萄酒 2022 0.75L
Bouchard Chablis Premier Cru 2022 0.75L
| 酒精濃度：13%



蘇映先 David
WSET Level 4 Diploma in Wines
一個略懂葡萄酒的工程師
喜歡用工程師的理性，拆解葡萄酒的複雜與浪漫
積極招募台積電品酒設創社社員中

工程師談葡萄酒 也要講求理性邏輯

身為科技業工程師，蘇映先理解葡萄酒時，也傾向以理性角度看待風土脈絡。他以布根地夏布利（Chablis）為例，書本常將其海洋鹹味、礦石味歸因於當地白堊土，但「土壤中的海洋風味進入酒中」對他而言過於跳躍。他認為，當地土壤排水性佳，加上葡萄本身酸度較高，或許才是形成特殊風味的重要因素。

除了邏輯，他也認為將個人的品飲筆記系統化相當重要。依照自己的偏好，或是 WSET 的方式都好，列舉出酸度、丹寧、酒精度等資訊，並且在描述風味時使用固定的詞彙。這樣一來，只要用筆記軟體搜尋某個風味，就能立刻連結到所有相關的內容，相當方便。

產品、酒體顏色、贈品與價格以推廣中心實體為主，本公司保留更換之權利。特價商品不再享折扣，所有贈品贈送活動皆不並行且送完為止。

與橡木桶的淵源

聊及橡木桶的消費經驗時，蘇映先也提到，門市都很明亮舒適，品項豐富，很適合想精挑細選葡萄酒的顧客。特別的是，橡木桶經常引進一些少見卻很重要的酒款。當中也不乏美國加州的膜拜酒，讓喜歡的人有機會收藏享用。例如加烈酒中的馬德拉酒，當初考證照要練習時都是購自橡木桶。即使市場小，橡木桶仍保有推廣的熱情，持續將各地區的文化向品飲者們推廣。



31100801
葡萄牙爵士提諾馬德拉酒 0.75L
Justino's Madeira Fine Rich Sweet 0.75L
| 酒精濃度：19%

爵士提諾酒廠的歷史悠久，自 1870 年起專門生產高品質且種類多元的馬德拉酒。這款酒使用艾斯圖法根法（Estufagem）釀造，以流經不鏽鋼桶的熱水管加熱發酵後的酒液，得到傳統馬德拉酒因太陽照射形成的焦糖、堅果以及乾果類等氧化風味。酒顏色呈深琥珀色，果香清新優雅，口感上擁有豐富成熟的葡萄柚、咖啡和焦糖風味。濃郁的果香、香甜芬芳的奶糖味裏有辛香。酒體飽滿且尾韻引人回味。



給新手的一句話

為了廣大的葡萄酒初學者，我們向蘇映先詢問了該如何入門葡萄酒這個看似輕鬆卻龐大無比的世界。他表示，葡萄酒對西方人來說就像台灣人的手搖飲。如果台灣人在買手搖飲之前，多半只需要弄懂紅茶與綠茶之間的差別，同樣的，葡萄酒也可以很輕鬆地從廣泛種植的國際品種入門。像卡本內蘇維翁、黑皮諾、莎當妮等品種，知道各自的風味後，就能輕鬆品飲。

最後，作為一位葡萄酒愛好者，蘇映先鼓勵大家選你所愛，愛你所選，勇敢地踏進來葡萄酒的世界。一同在學習、享受的路上，繼續保有探索的熱情，找到自己專屬的邏輯脈絡與口味。

6 產品、酒體顏色、贈品與價格以推廣中心實體為主，本公司保留更換之權利。特價商品不再享折扣，所有贈品贈送活動皆不並行且送完為止。

安全誠無價 酒後找代駕



安全誠無價 酒後找代駕



7



解碼橡木桶

看它如何翻轉葡萄酒和烈酒身價

使用木桶盛裝液體，乃傳承自先人的智慧。從製作到最終風味，在品飲之餘很少被留意。更令人一頭霧水的是，酒桶那麼多種類型，背後又藏著什麼樣的玄機？本期橡木桶小教室，帶您一探酒桶背後的製作工藝。

橡木，陳年桶材的首選

橡木之所以成為最常使用的製桶木材，除了木質堅韌，也與本身的物理特性有關。橡木枝幹相對筆直，生長速度也較其他硬木快。先民早已發現，橡木製成的木桶不僅不易滲漏，即使長時間存放也不容易損壞，因此逐漸成為熟陳威士忌的理想容器。

-製作一顆全新的橡木桶-



1 將橡木裁切成適合製桶的長度，再利用自然風乾或人工乾燥降低含水率與木質單寧。



2 乾燥完成後，桶匠會將一條條木板排列整齊，再送入蒸氣室加熱潤飾，方便彎曲桶身。



3 木板彎曲成形後，套上鋼圈固定，原本平直的木板就成為酒桶的雛形。



4 烘乾與燒烤木桶，使木材內部的纖維素被分解。如此便容易將炙燒的香草、焦糖布丁、奶油與白胡椒等風味賦予酒液。



全新的橡木桶被稱為新桶，熟陳威士忌時，常帶有香草、焦糖、辛香、木質調。新桶多用於熟成美國波本威士忌，而且奢侈的只使用一次。美國人用完就不要了，留給蘇格蘭人熟成威士忌時，桶味反而恰到好處，這便是波本桶的由來。

此外，新桶的風味，也會因為木材品種不同，延伸出不同方向的風味。舉例來說，原生於日本、俄羅斯一帶的蒙古櫟，熟成出的威士忌容易散發椰子與辛香料氣息，還可能發展出線香般的高雅木質調。此外，紐西蘭也發展出使用當地特有種

桃羅漢松木熟成的威士忌。這種木頭質地堅硬、紋理筆直，重量較輕且含有天然樹油，是毛利文化中重要的雕刻材料。經過輕度烘烤與炙燒後，木材能為威士忌帶來甜美、柔和且帶有奶油般質感的風味。



不同的燒烤程度，也能有不同風味變化，更因為橡木品種的差異而產生更多可能性。舉例來說，美國橡木的重度燒烤，容易出現香草、焦糖甜感。法國橡木桶，若是經過高溫烘烤，容易有焦炭、楓糖、可可，若是高溫燒烤，則容易出現煙燻、皮革、辛香感。如此便能根據酒廠需要，訂製適合酒廠風格的橡木桶了。



11001751

11001751

青島威士忌 - 百年經典 0.7L

Tsingtao Whisky-Centenary Classic 0.7L
| 酒精度：40%

這款威士忌以蒙古櫟新桶熟成。在香氣上展現東方檀香、青草、青蘋果、檸檬、木質與蜂蜜等氣息。入口果味十足，接續帶出巧克力與輕微煙燻風味。餘韻溫暖，留下明顯果香與水果硬糖般的甜美氣息。



11001656

11001656

紐西蘭寶奇諾探索系列 01
桃柘羅漢松木桶陳單一麥芽威士忌 0.7L

Pokeno Exploration Series 01-Totara Cask Single Malt Whisky 0.7L | 酒精度：46%

毛利文化崇尚自然，因此桃柘羅漢松木只能選用自然倒落的樹木，非常稀有。這款威士忌先以初次波本桶熟陳，再過桶到桃柘羅漢松木新桶。酒液散發濃郁的奶油、椰子、白桃與新鮮木頭氣息。入口帶有淡淡的檸檬、核果與黑巧克力風味，餘韻悠長而甜美。



11000744

11000744

英國大石代波本桶
單一麥芽蘇格蘭威士忌 0.75L

Grangestone Bourbon Cask Finish Single Malt Scotch Whisky 0.75L | 酒精度：40%

經過第二次的波本桶過桶，增強了香草、奶油的香氣。香氣上，柔和細膩的麥芽中略帶淡淡的綠葉和春日花香，伴隨著微妙的香草、橡木氣息。口感醇厚甜美，橡木風味柔和，並帶有淡淡的香料和果香。餘韻甜美而清爽。

31100633

義大利福乃利阿馬龍
DOCG 紅葡萄酒 2019 0.75L
Folonari Valpolicella Amarone
DOCG 2019 0.75L | 酒精度：15%

來自義大利北部，採收後特別以枯藤法（Appassimento）風乾處理，濃縮糖分與風味。使用舊法國橡木桶陳釀，且 DOCG 規定至少陳年 2 年以上。酒款不但適合陳年，更散發著果醬、葡萄乾和紫羅蘭的華麗香氣，以及辛香料、香草、乾果香及木質調風味，整體和諧沉穩。



31201979

加拿大雲嶺 Niagara 莊園 VQA
木桶陳年威代爾冰酒 2023 0.375L
Inniskillin Niagara Estate VQA Gold
Oak Aged Vidal Icewine 2023 0.375L
| 酒精度：9.5%

以耐寒的維代爾（Vidal）葡萄釀製，帶有濃郁熱帶水果與蜂蜜香氣的經典加拿大白冰酒。在新法國橡木桶中，以 15 度低溫發酵 16 天後，在橡木桶中繼續陳釀三個月然後進行換桶。



31201459

美國黑馬聖露西亞高地
黑皮諾紅葡萄酒 2024 0.75L
Black Stallion Santa Lucia
Highlands Pinot Noir 2024 0.75L
| 酒精度：14.5%

這款葡萄酒熟成於法國、美國、孚日（Vosges）橡木桶 8 個月，口感圓潤且帶有深棕色食物風味。香氣上，有草莓、藍莓和摩卡咖啡的清新香氣。入口後，石榴、紅櫻桃和可的風味平衡而濃郁。



8 產品、酒體顏色、贈品與價格以推廣中心實體為主，本公司保留更換之權利。特價商品不再享折扣，所有贈品贈送活動皆不並行且送完為止。

產品、酒體顏色、贈品與價格以推廣中心實體為主，本公司保留更換之權利。特價商品不再享折扣，所有贈品贈送活動皆不並行且送完為止。

9

安全誠無價 酒後找代駕



安全誠無價 酒後找代駕





21000141

法國法樂檳頂級大香檳區干邑 XO VIP 0.7L

Frapin Grande Champagne Cognac XO VIP 0.7L

| 酒精濃度：40%

來自最頂級大香檳產區，花香馥郁、風味細緻優雅。香氣上飽含丁香、胡椒等香料，伴隨山楂、水仙及風信子等花香，之後浮現乾燥杏桃、糖煮香橙及香草的甜美氣息。入口後展現多層次的果味，口感濃郁柔順，酒體均衡、尾韻悠長。

原價 5800 元

特價 **4930元**



21000136

法國法樂檳頂級大香檳區干邑 VSOP 0.7L

Frapin Grande Champagne Cognac VSOP 0.7L

| 酒精濃度：40%

呈現金黃琥珀色澤與多層次水果香氣。帶有干邑最頂級大香檳區特有的花香、陳年橡木桶的香草味道，更包含丁香、胡椒、鸚尾花、百合花和山楂香氣。整體結構氣派、成熟且平衡。

原價 1850 元

特價 **1537元**



21000095

法國路易老爺紀念珍藏干邑 XO 0.7L

LOUIS ROYER COGNAC XO 0.7L | 酒精濃度：40%

1853 年創立，至今仍遵循傳統，秉持二次蒸餾工藝與河畔地窖桶陳。這款 XO 干邑，調和陳年超過 10 年的優質酒液，兼具濃郁果香與圓滑口感。辛香料、木質香氣，與蜂蜜、巧克力、淡煙草和烤榛果風味和諧交融，並以細緻綿延的尾韻，向酒廠百年傳承的蜜蜂精神致敬。

原價 4400 元

特價 **3740元**

提到白蘭地，許多人仍會聯想到宴會上的球形杯，或酒櫃裡帶有年代感的經典酒瓶。然而，干邑（Cognac）與雅瑪邑（Armagnac）並不只屬於傳統純飲文化。近年在部分酒吧、調酒及烈酒收藏市場中，兩者正以更輕鬆、多元的方式重新被認識。

不只是大叔的專屬！ 白蘭地干邑與雅瑪邑的時髦逆襲

干邑與雅瑪邑都是以葡萄為原料，經蒸餾與橡木桶熟成的法國白蘭地。干邑依法須以傳統夏朗德銅製壺式蒸餾器進行雙重蒸餾，風格通常較圓潤、細緻，常見成熟水果、花香、香草與木質調；雅瑪邑則以傳統連續蒸餾聞名，部分酒款也採用其他蒸餾方式，因此往往展現更鮮明的果香、香料感與厚實質地。

現代飲用方式也不必侷限於純飲。干邑可加入冰塊、氣泡水或通寧水，再搭配橙皮，製成清爽的 Highball；Sidecar 及 French Connection 等經典調酒，也分別展現干邑在酸甜結構與堅果香氣中的搭配能力。

對威士忌愛好者而言，雅瑪邑尤其值得探索。許多家族酒莊與單一酒莊提供單一年份、單桶或自然酒精度裝瓶，讓飲家比較不同年份、產區、葡萄品種與熟成方式。雅瑪邑魅力更在於生產者風格多元、年份表現鮮明，以及相較於干邑更容易發現個性獨特的酒款。

因此，下一次走進酒吧或挑選收藏酒時，不妨試試干邑 Highball，或選一瓶單一年份雅瑪邑。它們不只是傳統白蘭地的延續，也可以是探索法國葡萄園、蒸餾工藝與橡木桶熟成的另一種入口。

分級制度

干邑與雅瑪邑兩種白蘭地的分級制度相似。VSOP 至少需陳年 4 年，XO 酒齡稍長，至少需陳年 10 年。年輕時能嘗到新鮮果香味，陳年越久風味層次更多元、沉穩。特別的是，雅瑪邑更注重年份與陳年表現，時常推出蒸餾自單一年份的裝瓶，紀錄獨特的風土。

VS	VSOP	XO	XXO
VERY SPECIAL	VERY SUPERIOR OLD PALE	EXTRA OLD	EXTRA EXTRA OLD
至少陳年	至少陳年	至少陳年	至少陳年
2年	4年	10年	14年
新鮮果香為主 口感清爽、明亮	果香與花香交織 風味更豐富、柔順	香氣複雜、層次多元 口感醇潤、沉穩	深邃醇厚、香氣細膩 風味層次更加豐富



21000050

法國賽馬雅馬邑 XO 0.7L

ARMAGNAC SAMALENS RESERVE IMPERIALE XO 0.7L

| 酒精濃度：40%

這款酒調配了陳年於黑加斯科尼橡木桶 25 年以上的生命之水。蒸餾方式為百分之百的雅瑪邑連續式蒸餾法。色澤是淡琥珀色，富有細緻葡萄香氣，且有蜂蜜和梅子韻味。

原價 3500 元

特價 **2975元**

21000051

法國賽馬雅馬邑 VSOP 0.7L

ARMAGNAC SAMALENS VSOP 0.7L

| 酒精濃度：40%

酒廠享有頂尖活化石之稱，獨家擁有 4 座傳統雅瑪邑連續蒸餾器，和 4 座夏朗德壺式蒸餾器，在雅瑪邑產區工藝地位獨樹一幟！這款酒勾兌了陳年於黑加斯科尼橡木桶 10 年以上的生命之水。百分之七十為雅瑪邑連續蒸餾法，百分之三十為雙重蒸餾法。色澤為金黃琥珀色，富含紅色水果和香草香味。口感柔和、輕盈且平順，令人愉悅。

原價 1500 元

特價 **1275元**

21000014

法國賽馬 15 年單一葡萄雅馬邑 0.7L

ARMAGNAC SAMALENS SINGLE 15 YO 0.7L

| 酒精濃度：40%

酒款僅採用白玉霓（Ugni Blanc）葡萄製作，陳年高達 15 年。顏色呈琥珀金。香氣相當黏稠，有明顯的雪松木、菸草、雪茄盒香氣，伴隨香料、巴薩米克醋、胡桃香氣，以及橘子、梨子、杏桃般的糖漬水果輔助。口感細緻集中且滑順，混合酒醋風味，尾韻極度綿長。

原價 3315 元

特價 **2818元**

東太陽製酒



刺蔥、檳榔葉也能入酒？ 把台東風土釀進酒裡

琴酒是自由的，材料除了杜松子以外，並無特別限制。但你聽過檳榔葉入酒嗎？台東東太陽酒廠結合台東在地草木製酒，國際上屢獲獲獎，突破人們對於風味的典型想像。

台東向來有「以太平洋為冰箱，以縱谷為糧倉」的說法。這裡也是許多原住民的故鄉，敬畏自然的文化與山海環境，共同孕育出獨屬於台東的滋味。依山傍水、步調悠緩的生活，總讓都市人嚮往不已；來到台東，也總要帶些池上米、紅烏龍茶等伴手禮回去分享。然而，那些只存在於山林之間的風味，即使令人著迷，終究難以帶走。

20 多年前，酒廠從釀造米酒起步，逐漸累積果實酒與穀物酒的豐富經驗。近年來，更以自家蒸餾的蘭姆酒與琴酒結合在地草木植物，展現滿滿的台灣味。其中，蘭姆酒蒸餾自本土砂糖，風味乾淨清甜又順口。更特別的是，琴酒有別於典型的杜松子風味，以台灣金香白葡萄、水蜜桃製成的白蘭地，浸漬自家栽種的在地草本植物蒸餾而成，充滿多層次的水果、草本植物芳香。



圖說：東太陽製酒 廠長 劉明福（左）與總經理 劉虹汶（右）

「做酒其實很簡單，用好的素材跟時間，然後慢慢地，它就會轉化成非常天然又豐富的味道。」如今，東太陽酒廠由劉明福與劉虹汶父女倆共同經營，在傳統酒廠轉型的道路上，持續從台東的山山水水尋找靈感，把來自土地的風味釀成一瓶瓶能帶著走的記憶。



52700025

聯名系列 - 花穗時節 0.48L

| 酒精濃度：40%

選用彰化二林的金香白葡萄製成中性烈酒，再浸泡杜松子，再加入紫蘇花、桂花、秋黃梨完成的琴酒。風味清爽，有金香白葡萄、紫蘇花香，口感如水梨般甘甜，帶有杜松木質感，尾韻是香甜桂花。



55700003

辦桌系列 - 禾醞燒酎 0.7L

| 酒精濃度：58%

東太陽首支選用台東池上芋香米釀製，米源來自萬安在地超過 60 年的陳協和米廠。蒸餾後的酒液保留芋香米特有的澱粉氣息，58% 的酒精濃度卻意外柔順，純飲清冽。加冰俐落，微溫後則浮現近似芋香米粥般的溫潤感。適合純飲或加冰塊，或加入溫熱水做成湯割。



53700205

獵風系列 13 號 - 蔓葉 0.5L

| 酒精濃度：50%

全球第一支純蔓葉的草本蘭姆酒。取自台東都蘭、東河二地，採摘野生蔓葉與自製蘭姆酒進行三次以上蒸餾而成。香氣帶有濃烈的森林感，蔓葉的草本植物香氣在口中爆發，味道帶有胡椒般的麻感，適合製作 Gin Fizz，或製成 Sour 類型的清新調酒。



53700206

獵風系列 14 號 - 零陵香 0.5L

| 酒精濃度：50%

選用台東栽培的紅骨九層塔，與自製蘭姆酒進行三次以上蒸餾，保留植物純粹芳香。聞香即可感受到清新的羅勒氣息，並伴隨細緻甘草甜韻。入口後濃郁的羅勒、胡椒般的辛香在口中層層堆疊，尾韻輕柔討喜，略帶微麻，整體風味俐落飽滿。



獵風系列 Spiced Rum Collection

進一步而言，東太酒廠更以使用的基酒與植物種類，區分出不同系列。「獵風系列」將馬告、刺蔥、薑葉等當地原住民族常用的植物融入純淨烈酒，透過多次蒸餾，淬鍊出鮮明而細緻的香氣。「聯名系列」是白蘭地與琴酒，或是茶與酒的二合奏，將花草甜香平衡得恰到好處。「辦桌系列」則是以在地植物結合燒酎、威士忌，炒熱歡聚時刻。



53700201

獵風系列 4 號 - 香菜 0.48L

| 酒精濃度：50%

以自家種植的香菜與蘭姆酒結合，經多次浸泡與蒸餾釀製而成。香氣強烈而層次分明，尾韻有淡淡木質調。適合調製成特色的 Highball。



53700202

獵風系列 6 號 - 馬告 0.48L

| 酒精濃度：40%

馬告又稱山胡椒，檸檬、薑與黑胡椒香氣，難以栽種更顯珍貴。以蘭姆酒為基底融合大量馬告，香氣狂野而濃烈，入口充滿馬鞭草向氣，尾韻悠長且深刻。



53700204

獵風系列 10 號 - 刺蔥 0.5L

| 酒精濃度：50%

刺蔥，又稱食茱萸，全株有小刺毛因而得名。以自家摘種刺蔥浸漬蘭姆酒多次蒸餾而成。香氣層次豐富，有乳香、檸檬與木質調芳香。入口後有薄荷涼感，夾帶胡椒辛香，尾韻悠長。





雷伯五號

因為有你 生活並不無聊

高比例麥芽原酒：造豐富而平衡的風味

雷伯五號的風味，來自高比例麥芽原酒之間的巧妙平衡。配方以格蘭莫雷酒廠 (Glen Moray) 為風味骨幹，保留其充滿綠意、果香與穀物的風味個性。進一步融合來自高地、低地、斯佩賽與艾雷島 4 個產區的威士忌，在不同產區的特色交織間，找到絕佳平衡。其中，高達 35% 的麥芽原酒比例，更清楚表現酒液的溫柔果香與清爽煙燻風味，使整體風格更加豐富。

在豐富與易飲之間找到平衡

調和的目的並非只是將不同原酒加在一起，而是讓各自的風味彼此襯托。雷伯五號精選不同產區與特色的原酒，透過精準調和，將多樣層次收入於柔順平衡的酒體之中。入口親切卻不顯單調，無論純飲、加冰，或調製成 Highball，都能展現不同魅力。十月微涼，正適合放慢步調，以一杯雷伯五號，品味簡單而從容的片刻。

11000018

英國雷伯五號
蘇格蘭威士忌 0.7L
Label 5 Blended Scotch Whisky 0.7L
| 酒精濃度：40%

酒色呈現深琥珀色。初聞香氣如同細膩的水果與酥餅，散發溫柔甜美的氣息。入口平衡順滑，展現豐富果香與香草風味。尾韻則帶有隱晦的泥煤與木質調，悠長而愉悅。

原價435元

特價 279元



11000038

英國雷伯五號黃金典藏
蘇格蘭威士忌 0.7L 40%
Label 5 Gold Heritage Blended Scotch Whisky 0.7L
| 酒精濃度：40%

透過加入更高比例的麥芽威士忌與老酒，進一步堆疊柔和甜感與果香。酒色呈現琥珀色。初聞香氣帶有肉桂般的細緻香料，黑加侖與香草冰淇淋氣息。入口後，濃郁甜橡木與燒烤香料交織，帶有一絲泥煤煙燻。尾韻悠長而愉悅。更於 2026 金威獎台中場與高雄場大放異彩，雙雙躋身無年份組前三名。橫跨兩地皆獲得亮眼成績，足見其風味表現穩定出色，深受品飲者喜愛。

原價580元

特價 493元



金威
榮獲金威獎
中南部盲測亮點



萬聖節調酒

視覺味覺一起狂歡

HAPPY HALLOWEEN

十月底的萬聖節，輪到西方人「裝神弄鬼」。他們相信，只要裝扮的視覺效果越衝擊，越容易嚇倒各路鬼怪。如此一來便能討個好運氣，讓生活會過得更順利。

萬聖節調酒，同樣需要視覺性元素抓住目光。宜人的酸甜口味再加上應景的萬聖節元素，相信今年的運氣將再次加倍。以下我們蒐集了簡單又方便製作的調酒。衝擊性的口味撫慰心靈，祈求厄運退散。

血腥瑪麗 Bloody Mary 飲料版的辣味肉醬麵

血腥瑪麗 (Bloody Mary)，顏色紅豔與口味刺激，喝過就令人難忘。材料以伏特加、番茄汁為基底，搭配檸檬汁、黑醋、塔巴斯可辣醬以及黑胡椒。番茄汁紅艷的風味在檸檬與辣醬的搭配下，酸爽鹹辣，衝擊力十足。



51000029

法國波力卡夫伏特加 1L
POLIAKOV VODKA 1L | 酒精濃度：37.5%
調製方法相當簡單。將 45 毫升伏特加、90 毫升番茄汁與 15 毫升檸檬汁，加上少許黑醋、塔巴斯可辣醬以及黑胡椒，倒入杯中加冰塊攪拌便完成。

黑魔鬼馬丁尼 Black Devil Martini 與風味在黑暗中漫舞

黑魔鬼馬丁尼 (Black Devil Martini)，是一款大人系深沉風味調酒。主要材料為深色蘭姆酒、苦艾酒、紅糖與半顆萊姆。巧克力與草本風味，很適合搭配甜點享用。



53000011

法國聖詹姆斯琥珀金蘭姆酒 0.7L
SAINT JAMES AMBER RUM 0.7L | 酒精濃度：40%

41000406

西班牙雪莉苦艾酒 0.75L
Vermouth La Copa 0.75L | 酒精濃度：15.5%
調製方法是，將 60 毫升的蘭姆酒與 15 毫升的苦艾酒，加入冰塊後攪拌。接著用萊姆汁潤濕杯緣並沾上紅糖粉，並將冰鎮好的酒液倒入杯中，最後加上萊姆片就完成。

桑格利亞 Sangria 酸甜紅酒與烈酒的碰撞

桑格利亞 (Sangria)，則是以紅葡萄酒為基底的水果調酒。口味親民、很適合大量製作，與眾人一同分享。滿滿的莓果類風味，很適合與起司、奶油餅乾搭配享用。

31100120

德國愛賓黑皮諾
甜紅葡萄酒 2021 0.75L
Erben Pinot Noir Sweet 2021 0.75L
| 酒精濃度：10.5%

紅葡萄酒為主，搭配少許白蘭地、蘭姆酒，再加入新鮮水果調製而成。紅酒與水果的種類並無限制，依照個人口味挑選即可。如有餘裕，也可以額外加入橙皮、肉桂、丁香，增添更豐富的層次。



外星人腦溢血 Bloody Brain 獵奇視覺味覺雙重衝擊

外星人腦溢血是一杯短飲的調酒，因為奶酒沉在杯底，其油脂與酒液分層，外觀近似大腦而得名。需要準備的材料單純，有伏特加、檸檬汁以及最重要的奶酒。

41000384

英國愛倫黃金威士忌奶油香甜酒 0.7L
Arran Gold Cream Liqueur 0.7L | 酒精濃度：17%
製作方法，是先在 Shot 杯中倒入伏特加與檸檬汁，緩緩透過酒嘴倒入杯中便完成。如有餘裕，可以另外加入粉紅色的索布利卡草莓利口酒，杯底將呈現接近血色的視覺效果，極具觀賞性。



14 產品、酒體顏色、贈品與價格以推廣中心實體為主，本公司保留更換之權利。特價商品不再享折扣，所有贈品贈送活動皆不並行且送完為止。

產品、酒體顏色、贈品與價格以推廣中心實體為主，本公司保留更換之權利。特價商品不再享折扣，所有贈品贈送活動皆不並行且送完為止。

15

安全誠無價 酒後找代駕

安全誠無價 酒後找代駕



MICHELIN Grape Selection 米其林葡萄指南 未見拉圖堡！？

2026 年 9 月 7 日，米其林指南公布 85 家波爾多酒莊評分名單。以葡萄園管理、釀酒技術、酒莊個性、平衡度及年份一致性 5 項標準評選，並分為 4 個等級。最令人意外的是，竟不見一級酒莊拉圖堡（Château Latour）身影？此舉讓波爾多歷史悠久的分級制度受到挑戰。

評比是一把雙面刃

2026 年初，米其林正式跨足葡萄酒領域，採用類似星級餐廳的方式評選酒莊。不同於過去的匿名評選，這次由資深評論家與侍酒師級釀造專家組成團隊，前往酒莊參訪。同年 7 月，米其林推出布根地葡萄酒的評選，新型態的評價方式迅速引起廣大迴響。

關於波爾多酒莊評比，部分葡萄酒愛好者對此保持樂觀的態度。他們認為新的評選方式，或許能為當地已施行百餘年的分級帶來更新。畢竟連聖愛美濃，每十年就重新評選一次，充分反應了葡萄酒品質的變遷。

這件事似乎在暗示著，拉圖堡似乎值得擁有葡萄酒迷們更多的關注與鼓勵。

貨號	原價	特價	店名 / 數量
32100517	Les Forts De Latour 2016 Pauillac 0.75L	8200	7380 三重店 1
32100518	Les Forts De Latour 2017 Pauillac 0.75L	9100	8190 南京店 3/ 承德店 3/ 新莊店 1/ 天母店 2/ 長安東路推廣中心 1/ 大巨蛋推廣中心 1
32100519	Les Forts De Latour 2018 Pauillac 0.75L	9690	8721 南京店 2/ 承德店 2/ 三重店 2/ 大興店 5/ 石牌店 2/ 經國店 2/ 內湖店 1/ 中華店 1 板橋店 2/ 信義店 3/ 淡水店 3/ 長安東路推廣中心 2
32100515	Les Forts De Latour 2014 Pauillac 0.75L	9800	8820 南京店 1/ 三重店 1/ 景美店 1/ 新莊店 1/ 信義店 2/ 蘆洲店 1/ 長安東推廣中心 2
32100412	Chateau Latour 2000 Pauillac 0.75L	50987	45888 汐止店 1
32100413	Chateau Latour 2001 Pauillac 0.75L	29000	26100 台南店 1
32100415	Chateau Latour 2003 Pauillac 0.75L	48500	43650 中華店 1
32100416	Chateau Latour 2005 Pauillac 0.75L	38000	34200 松江店 5/ 自由店 1
32100420	Chateau Latour 2011 Pauillac 0.75L	28333	25500 信義店 1
32100422	Chateau Latour 2009 Pauillac 0.75L	62500	56250 自由店 1/ 松江店 1
32100426	Chateau Latour 2017 Pauillac 0.75L	23700	21330 松江店 3/ 景美店 1/ 大興店 1/ 信義店 2/ 大巨蛋推廣中心 2

拉圖堡，左岸風格的經典教材

拉圖堡，素來有「波爾多之王的美稱」。拉圖堡位於波雅克東南角。鄰近河畔，大西洋暖流與河水有助於抵抗嚴寒與霜害。深厚礫石地與黏土土層，讓葡萄藤能向深根地底，即使乾旱也不易受到影響。酒莊種植約 80% 卡本內蘇維翁，並保有許多 60 年以上老藤，造就濃郁、深邃、高單寧而圓潤的經典風格。年輕時較為剛硬，經瓶陳後逐漸展現優雅果香。

三種等級的拉圖堡，有華麗也有親民

拉圖堡旗下依據等級高低，共分為 3 個系列。一軍旗艦酒 Grand Vin de Château Latour，只使用 l'Enclos 地塊裡的老藤葡萄，結構與複雜度極高，平均陳年潛力 10 至 15 年。二軍酒 Les Forts de Latour 來自 l'Enclos 周圍地塊，新橡木桶比例較低、梅洛比例較高，風格更柔和。三軍酒 Pauillac de Château Latour 則自 1973 年推出，是相對入門的選擇。無論從收藏或開瓶品飲，都有管道能認識這座百年名莊的經典風格。



2026 年過到現在還好嗎？對薄酒萊而言，今年並不輕鬆，甚至可以說是最難過的一年。根據〈衛報〉報導，夏季氣溫是 1900 年以來最高，部分地區還屢屢颶破 46 度的高溫。這對一般人已是酷暑，對葡萄更是一種折磨。熱浪會對葡萄產生什麼影響？這讓葡萄開花季提早至 8 月 19 日，不過因為過熱的關係，大片葡萄園因高溫而枯黃，尚未轉成紫色就被曬成乾。倖存的葡萄因為水分被濃縮，所以風味更濃郁、酒精度也更高。過去薄酒萊新酒的清新、爽口風格可能從一去不復返。

幸運的是，橡木桶在減產當中，依舊為喜愛薄酒萊新酒的朋友們爭取到為數不多的酒款。

苦盡甘來？產量減半！ 一年一度的薄酒萊新酒

11.19 上市預告！

薄酒萊新酒節，訂於每年 11 月的第三個星期四，一同開瓶慶祝。主要使用紅葡萄加美（Gamay）釀造，果皮薄、多汁，單寧細緻，釀出的紅酒酸中帶甜，常帶有草莓、櫻桃、李子與蔓越莓等風味。

酸爽甜美的特色，很大程度歸功於獨特的二氧化碳浸漬法（Carbonic maceration）。釀造時直接將整串葡萄放入容器中並填入二氧化碳，讓果實內部在

厭氧環境下進行發酵，能有效加強葡萄原有的果香。

單寧含量相對較低，也保留較多原始風味，最終形成色澤鮮豔、風格清爽，帶有新鮮水果風味的葡萄酒。

薄酒萊新酒通常酒體較輕盈，口感清新，果香濃郁。而村莊級的新酒，則限定 38 個特定的村莊出產，風味更加複雜，結構也更加均衡。



- 31005020 法國拉摩亞薄酒萊新酒 2026 0.75L
Moillard Beaujolais Nouveau 2026 0.75L | 酒精濃度：12%
- 31005021 法國拉摩亞薄酒萊村莊新酒 2026 0.75L
Moillard Beaujolais Nouveau Villages 2026 0.75L | 酒精濃度：12%
- 31005011 法國喬治杜柏夫薄酒萊村莊新酒彩繪瓶 2026 0.75L
Georges Dubœuf Beaujolais Villages Nouveau Serigraphied 2026 0.75L | 酒精濃度：13%
- 31005012 法國喬治杜柏夫薄酒萊新酒 2026 0.75L
Georges Dubœuf Beaujolais Nouveau 2026 0.75L | 酒精濃度：12.5%
- 31005013 法國喬治杜柏夫布根地馬貢村莊新酒 2026 0.75L
Georges Dubœuf Mâcon-Villages Nouveau 2026 0.75L | 酒精濃度：12.5%
- 31005014 法國喬治杜柏夫薄酒萊紅粉新酒 2026 0.75L
Georges Dubœuf Beaujolais Rose Nouveau Rouse 2026 0.75L | 酒精濃度：12%
- 31005015 法國喬治杜柏夫薄酒萊橘漾新酒 2026 0.75L
Georges Dubœuf Vin de France Orange Nouveau 2026 0.75L | 酒精濃度：12.5%
- 31005017 法國 Maison J. Thorin 薄酒萊村莊新酒 Coccinelle 2026 0.75L
Maison J. thorin Beaujolais Villages Nouveau Coccinelle 2026 0.75L | 酒精濃度：12.5%

葡萄一年一收，2026 年產量驟減 60%。面臨極端氣候日益加劇，美酒的好，更需要被及時珍惜。這場一年一度的同樂會，邀請愛好者們一同共襄盛舉，也敬請把握機會。



前進高島屋！

品酒文化推廣據點，延伸在地百貨

活動第一天適逢週末，人潮絡繹不絕。問及快閃的原因，店長表示，主要是希望讓更多人認識橡木桶洋酒的品飲文化。

「大部分的人對我們代理的威士忌很感興趣，尤其是跟商務人士。像愛倫單一麥芽威士忌，這間島嶼區的酒廠，喝起來酒體比較清爽，帶有清楚的柑橘風味以及麥芽感，詢問度很高，很受歡迎。」

天母店門市深耕在地，店長推薦功力獨到

橡木桶洋酒專精於各國酒類商品的代理與販售，選品眼光獨到，也兼具大眾需求。目前天母店門市位於忠誠路上，鄰近兩農國小。這裡擁有橡木桶第一間品酒教室，歷年來舉辦過各式主題的品酒會，很受中高齡的品飲者喜歡，也偶有中壯年的愛好者參與。

店長在橡木桶已有十年的資深經歷，因為送禮的客人居多，對於如何針對顧客需求推薦酒款相當熟悉。本次也希望橡木桶基於品飲推廣的精神，藉由百貨曝光讓更多人知道。

傳說中的天龍國？

天母向來被視為台北市的富饒地區，過去因為美軍在地駐紮，形成多元文化的融合地。這不禁讓身為外地的小編好奇，天母這邊是不是和傳說中一樣具有高消費能力？對此店長表示，就他的觀察，天母似乎偏向 M 型化的消費型態。換句話說，親民酒款與旗艦酒款的消費力似乎不相上下，不時出現驚人消費金額的客人。這大概也是天母店成為頂級葡萄酒的熱銷門市之一的原因。

橡木桶深耕品飲文化推廣，珍惜每一次近距離與民眾接觸的機會。我們首次走進百貨舉辦快閃活動，透過更多元的方式接觸消費者，讓酒款不只是餐桌上的飲品，也成為探索風味、認識文化與享受生活的一種方式。

9月11日起，橡木桶於高島屋 B1 舉辦快閃活動，這也是橡木桶首次在百貨櫃位推廣。我們前進活動第一線，訪問天母店店長，帶大家一探這次活動的盛況。

調和威士忌的順口，備受天母人喜歡

門市裡，雪莉桶的調和式威士忌很熱銷，似乎也反映了天母人的口味。店長他提到，來門市消費的客人多半已有品飲習慣，或是有送禮需求。主要消費的酒款集中在調和式威士忌的品牌，尤其是雪莉桶的威士忌。每次熟客回店裡補貨，總會分享說，店裡的品飲口味濃厚又順，很對胃口。

天母店熱銷酒款

據店長透露，店裡有幾款酒深受當地消費者喜愛。智利聖大力 120 蘇維翁紅葡萄酒這款紅酒價格上很親民，很多客人一次會購入大量回去一起分享。

蘇格蘭皇家寶馬 23 年調和式威士忌，高年份、口味宜人包裝精美，很適合送禮。愛倫釀主熟成於波本桶，喝起來比較清爽，帶柑橘風味，自帶奶油香草調性。而且酒質不錯，對大部分人來說，口味上很容易接受，試喝過都備受青睞。



台北天母推廣中心 張量傑 店長
臺北市士林區忠誠路一段 138 號 (02)2836-8020



捷運芝山站 走路即可抵達

橡木桶洋酒 × 神跡酒造

—— 台灣地酒一日旅 ——

橡木桶洋酒帶你去酒莊

神跡埔桃酒造所 食農・品酒・餐桌體驗之旅

- 酒莊時蔬・水果乳酪沙拉 — 佐 史詩泡盛
- 酒韻藍紋・紅酒燴野菇 — 佐 春風巨峰冬酒
- 釀酒師之作・黑鮪魚冷麵 — 佐 萍黑砂糖燒酎
- 酒粕鹽殼烤嫩雞 — 佐 慈吉 地瓜燒酎
- 台中風土・麻薏地瓜冷湯 — 佐 燒酎香・烤布蕾 — 埔桃酒

世界金牌埔桃酒粕處理咖啡

活動日期 2026 年 11 月 21 日 (六) (當日往返)

活動費用 每人費用 NT.3,000 雙人優惠價 NT.5,500
(含包車、餐飲、品酒、導覽..等費用)

集合地點 台中烏日高鐵 (08:20) 及台中火車站 (09:00)

報名截止日期 2026 年 10 月 31 日

■ 報名請扫描下方二维码 線上報名

※ 菜單僅供參考，如遇時令食材變動，將依現場供應為主，敬請見諒。

一起來 Chill 一下

《波蘭索布利卡香甜酒品飲會》



《純飲、冰飲、調酒、甜點搭配》一次滿足

源自 1888 年超過 130 年歷史的波蘭傳統利口酒品牌，遵循古老酒譜及世代累積的經驗，使用波蘭當地最純淨的烈酒與新鮮完熟水果、堅果、可可..等釀製，造就波蘭百年風味 - 「波蘭索布利卡香甜酒 Soplica」。

會員價 399元

長安教室 2026 年 10 月 08 日 (四) 19:00-20:30

三重教室 2026 年 10 月 11 日 (日) 14:30-16:00

板橋教室 2026 年 10 月 18 日 (日) 14:30-16:00

天母教室 2026 年 10 月 22 日 (四) 19:00-20:30

花蓮教室 2026 年 10 月 24 日 (六) 14:30-16:00

自由教室 2026 年 10 月 31 日 (日) 14:30-16:00

文心教室 2026 年 10 月 31 日 (日) 14:30-16:00



企業包場

《客制化品酒課程 / 專業場地租賃》

我們提供了專業的場地、設備、酒款及講師，適合有品味又喜愛品酒的你提供了不一樣的去處！

除了大瓶化的葡萄酒、威士忌、白蘭地、日本酒、音樂品酒會、手作、繪畫、美食等課程外，亦可為您量身打造客制化課程，趕快與我們聯絡吧！

歡迎各企業、學術性單位、社團組織、私人聚會、品酒社團、舉行各項會議、活動適用

*品酒課程場場爆滿，請儘速報名，歡迎扶輪社、獅子會、公司行號包場上課

歡迎職工福利委員會洽詢社團活動或團購活動

*欲查詢最新報名場次，請洽(02)2536-6868分機681或email至wineparty@drinks.com.tw

熱烈預約中！



台灣金牌釀酒師

陳千浩 老師

會員價 550元

長安教室 2026 年 10 月 30 日 (五) 19:00-21:00

承德教室 2026 年 10 月 31 日 (六) 14:00-16:00

更多課程

請洽 軟木塞文教基金會官網，或加 LINE 好友查詢

歡迎職工福利委員會洽詢社團活動或團購



線上詢問 / 品酒會報名

線上詢問 QR CODE



Google表單線上報名



課程介紹/品飲酒款

好評再追加！

來聽千浩老師講古啦！

《台灣地酒重生之旅》

「失去記憶的民族，它沒有未來。」高雄餐旅大學教授陳千浩眼神堅定地說出這句話。

帶著臺灣熱帶風情的「樹生蒲桃酒」一出世，便在各種國際大賽中掀起驚濤駭浪，成為不折不扣的「金牌收割機」。「得到了世界第一，夠了，不比了，但我接下來要做什么？」這股對自我靈魂的拷問，帶領他踏上一條尋找臺灣失落風土的「地酒再生」之路。

品飲酒款

1. 春風 巨峰冬酒
2. 蒲桃酒
3. 紅蒲桃酒
4. 慈吉 番薯燒酎
5. 萍黑砂糖 燒酎
6. 史詩 泡盛



詳細資訊