

# 圣埃米利永 / 圣埃米利隆技术规范

## 一、地理标志名称

中文名称：圣埃米利永 / 圣埃米利隆

原文名称：Saint-Emilion

## 二、产品类别

葡萄酒

## 三、申请人

申请人名称：圣埃米利永 / 圣埃米利隆葡萄酒委员会

地址：BP 15 rue Guadet, 33330 SAINT EMILION, France

## 四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于1973年9月18日获得欧洲共同体注册为受保护的原产地名称（PDO）。

## 五、产品描述

### （一）产品种类

平静型红葡萄酒。

### （二）葡萄品种

主要品种：品丽珠、赤霞珠、佳美娜、高特（或马贝克）、美乐；

次要品种：小味而多。

### （三）感官

美乐品种占绝大比例，用它酿出的酒色深、酒精含量高、香

气复杂，有红色、黑色水果的芳香，口感柔顺、圆润，单宁丝滑。品丽珠让酒的香气更细腻，带一点香料感，清新，单宁结构更突出。赤霞珠相对少一些，有香料的香气，复杂。

#### （四）理化指标

美乐果汁含糖量低于194克 / 升，或其他葡萄品种果汁含糖量低于180克 / 升；则不可视为成熟度良好。葡萄酒需达到的最低自然酒精体积浓度为11%。

销售的各批次或包装后的葡萄酒中，苹果酸含量不得高于0.30克 / 升。

销售的各批次或包装后的葡萄酒中，可发酵性糖（葡萄糖和果糖）含量不得高于3克 / 升。

在采收次年7月31日之前，销售的各批次葡萄酒中，挥发酸含量不得高于0.79克 / 升（以乙酸表示）；在该日期之后，所含挥发酸不得高于0.98克 / 升（以乙酸表示）。销售的各批次葡萄酒中，二氧化硫含量不得高于140毫克 / 升。

允许通过部分浓缩葡萄酒的方式来提升糖分浓度，但因此提升糖分浓度的那部分葡萄汁体积变化不得超过15%；

在糖分浓度提升后，葡萄酒的总酒精体积浓度不得超过13.5%。

## 六、地理区域的简要界定（参见欧盟文件）

葡萄的收获、酿造、和陈化均在吉伦特省（Gironde）以下市镇范围内进行：

Saint-Christophe-des-Bardes, Saint-Emilion, Saint-Etienne-de-Lisse, Saint Hippolyte, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Pey-d'Armens, Saint-Sulpice-de-Faleyrens, Vignonet; 以及

Libourne的部分地区, 该区域南以Capelle河为界, 延伸至28号地方公路及其通往Dordogne的道路, 以及Bordeaux-Bergerac铁路线。