

WINERY



DOMAINE  
HATZIMICHALIS  
ΚΤΗΜΑ ΧΑΤΖΗΜΙΧΑΛΗ®

DOMAINE HATZIMICHALIS  
海之梦夏利仕酒庄

海之梦夏利仕酒庄位于希腊中部亚特兰蒂山谷，此处帕纳苏斯山的凉爽微风和尤宾湾的海洋气息交汇在一起，形成了葡萄藤生长的理想环境，就像一个天然的空调。

由于头几年并不容易，酒庄庄主创建了一个养殖火鸡的农场，这有助于支持葡萄园的开支。他把卖火鸡赚来的钱都投了进去。从此火鸡一直是酒庄独特的标志，并自豪地展示在我们葡萄酒上。80年代初，一批1000瓶高质量的赤霞珠让希腊葡萄酒业大吃一惊。仅仅十年后，海之梦夏利仕酒庄的葡萄酒质量就得到了全球认可，在布鲁塞尔和纽约获得了多项国际奖项。这种认可不仅体现在红葡萄酒上，也体现在白葡萄酒上；希腊品种Assyrtiko和Robola的混酿引领了潮流。



REGION

# ATALANTI VALLEY

## ATALANTI VALLEY

亚特兰蒂山谷-欧盟“地理保护标志等级”(PGI)

海之梦夏利仕酒庄位于希腊中部亚特兰蒂山谷, 此处帕纳苏斯山的凉爽微风和尤宾湾的海洋气息交汇在一起, 形成了葡萄藤生长的理想环境, 就像一个天然的空调。

## PRODUCT

# ASSYRTIKO SAUVIGNON BLANC WHITE WINE

## 海之梦夏利仕·阿斯提可长相思干白葡萄酒



**年份**  
2020

**类型**  
干白

**酒精**  
14%

**容量**  
750ML

**酒庄**

Hatzimichalis海之梦夏利仕(希腊)

**侍酒温度**

8-10°C

**产区**

Atalanti Valley亚特兰蒂山谷  
欧盟“地理保护”标签级葡萄酒(PGI)

**葡萄品种**

ASSYRTIKO阿斯提可  
SAUVIGNON BLANC长相思

**推荐食物搭配**

绿色沙拉  
海鲜烩饭  
烤鱼  
带有奶油酱的家禽

**品酒笔记**

酒液是明亮的柠檬黄色,带有金黄色的边缘色。有非常丰富的香气,如柑橘类水果、茉莉花、榲桲、白桃,以及新鲜的香草,如罗勒叶、青草。口感是新鲜的梨子、百合花和小黄花,清爽的酸度和丰富的矿物质让这款酒喝起来清新爽口,余味悠长。

PRODUCT



# ASSYRTIKO SAUVIGNON BLANC WHITE WINE

海之梦夏利仕·阿斯提可长相思干白葡萄酒

## 葡萄酒香气



茉莉花



木瓜



桃子



罗勒



柑橘



## PRODUCT

# SCHIOPPETTION LIMNIO RED WINE

## 海之梦夏利仕·司棋派蒂诺琳慕诗干红葡萄酒

**年份**

2018/2019

**类型**

干红

**酒精**

13%

**容量**

750ML

**酒庄**

Hatzimichalis海之梦夏利仕(希腊)

**侍酒温度**

14-16°C

**产区**Atalanti Valley亚特兰蒂山谷  
欧盟“地理保护”标签级葡萄酒(PGI)**葡萄品种**Schioppettino 司棋派蒂诺  
Limnio 琳慕诗**推荐食物搭配**白肉  
清淡而辛辣的酱汁  
松露  
硬皮奶酪**品酒笔记**

酒液是深紫色, 伴随有紫罗兰色在边缘。香气是成熟的红色和黑色水果, 如草莓、酸樱桃, 布林, 伴随着蔓越莓果酱、苹果塔和肉桂的味道。平衡的酸度和细腻的单宁, 酒体中等到强劲, 口感丰富, 有樱桃、无花果、辣椒粉和白胡椒的味道, 余味悠长。

PRODUCT



# SCHIOPPETTION LIMNIO RED WINE

海之梦夏利仕·司棋派蒂诺琳慕诗干红葡萄酒

## 葡萄酒香气



草莓



樱桃



无花果



李子



甜辣椒



## PRODUCT

# CABERNET SAUVIGNON RED WINE

## 海之梦夏利仕·赤霞珠干红葡萄酒

年份

2016/2017

类型

干红

酒精

14%/14.5%

容量

375ML/750ML/1.5L/3L

酒庄

Hatzimichalis海之梦夏利仕(希腊)

侍酒温度

16-18°C

产区

Atalanti Valley亚特兰蒂山谷  
欧盟“地理保护”标签级葡萄酒(PGI)

葡萄品种

100% Cabernet Sauvignon 赤霞珠

推荐食物搭配

羊肉 排骨 烤牛排 硬奶酪

品酒笔记

酒液是明亮的深红色,香气是优雅的黑色水果,如黑加仑,伴随着甜香料。这是一款典型的赤霞珠,强劲的单宁,浓郁的香气和持久的口感。做到了强劲、复杂和优雅的成功结合。



PRODUCT



# CABERNET SAUVIGNON RED WINE

## 海之梦夏利仕·赤霞珠干红葡萄酒

### 葡萄酒香气



黑色水果



黑加仑



香料



### 酿造工艺

经典的红葡萄酒在控制温度下酿造。在新旧法国橡木桶的混合中陈酿12个月。

## PRODUCT

## SYRAH DRISBAY VINEYARD

## 海之梦夏利仕·德里斯贝单一园西拉干红葡萄酒



年份  
2015

类型  
干红葡萄酒

酒精  
14%

容量  
750ML,

酒庄  
Hatzimichalis海之梦夏利仕(希腊)

侍酒温度  
16-18°C

产区  
Atalanti Valley亚特兰蒂山谷  
欧盟“地理保护”标签级葡萄酒(PGI)

葡萄品种  
Syrah西拉

### 推荐食物搭配

汉堡  
烤牛扒  
香辣牛肉  
松露和硬芝士

### 品酒笔记

酒液是深红色, 带有紫色的边缘色。初段香气是成熟的水果和柑橘果酱的味道, 中后段会闻到甜香料、番茄干等。强劲饱满的口感和丰富复杂的香气造就了这款酒的平衡的酒体。余韵悠长, 尾韵会有黑胡椒的味道。

PRODUCT



# SYRAH DRISBAY VINEYARD 2015

## 海之梦夏利仕·德里斯贝单一园西拉干红葡萄酒

### 葡萄酒香气



草莓



樱桃



李子



果酱



黑胡椒



### 酿造工艺

控制条件下的经典红曲酿造方法。它在法国橡木桶中熟化12个月，在我们的地下酒窖中熟化。



PRODUCT

# KAPNIAS RED WINE

## 海之梦夏利仕·卡普尼亚斯干红葡萄酒



### 年份

2014(1.5L)  
2017/2018(750ML)

### 类型

干红葡萄酒

### 酒精

13.5%/15%

### 容量

750ML/1.5L

### 酒庄

Hatzimichalis海之梦夏利仕(希腊)

### 侍酒温度

18-20°C

### 醒酒时间

40分钟

### 产区

Atalanti Valley亚特兰蒂山谷  
欧盟“地理保护”标签级葡萄酒(PGI)

### 葡萄品种

Cabernet Sauvignon 赤霞珠(单一葡萄园)

### 推荐食物搭配

烤红肉  
野味  
半硬芝士

### 品酒笔记

深红色的酒液,初嗅是如黑布林的成熟黑色水果香气,伴随着杉木和甜香料的味道,橡木桶带来的浓郁味道和酒本身的水果香气平衡得很好。口感是强劲而细腻的单宁,有水果、香草、焦糖等味道,余味悠长。

PRODUCT



# KAPNIAS RED WINE

## 海之梦夏利仕·卡普尼亚斯干红葡萄酒

### 葡萄酒香气



黑色水果



雪松



甜香料



### 酿造工艺

在法国橡木桶中存放24个月,然后在瓶中存放至少12个月

### 年产量

3500-4000瓶

PRODUCT

# ALFEGA LEFKOS WHITE

## 海之梦夏利仕·爱乐白

(ALFEGA来自希腊字母表里的第一和最后一个字母，  
意味着我们的酿酒过程从第一步到最后一步，始终专注如一。)



**年份**  
2021

**类型**  
干型白葡萄酒

**酒精**  
13.5%

**容量**  
750ML

**酒庄**  
Hatzimichalis海之梦夏利仕(希腊)

**侍酒温度**  
7-10°C

**产区**  
Atalanti Valley亚特兰蒂山谷  
欧盟“受保护产地”标签级葡萄酒(P.G.I)

**葡萄品种**  
Malagousia玛拉格西亚  
Sauvignon Blanc长相思  
Robola罗柏拉

**推荐食物搭配**  
希腊海鲜开胃菜, 烤或煎的鱼,  
烤或煮的鸡肉, 绿叶沙拉, 奶油  
酱汁意面, 柠檬汁猪肉, 蔬菜。

PRODUCT



**ALFEGA LEFKOS WHITE**  
海之梦夏利仕·爱乐白

葡萄酒香气



苹果



梨



热带水果



药草



成熟杏子

**品酒笔记**

浅柠檬色。苹果、梨、热带水果风味和药草。浓郁的核果香气,尤其是成熟杏子。非常平衡,奶油质感,但主导的水果味道使得它十分清爽。宜人的酸度,余味中等偏长。

**酿造工艺**

在低温控制的不锈钢罐里单独发酵。

PRODUCT

# ALFEGA RED

## 海之梦夏利仕·爱乐红

(ALFEGA来自希腊字母表里的第一和最后一个字母，  
意味着我们的酿酒过程从第一步到最后一步，始终专注如一。)



**年份**  
2017

**类型**  
干型红葡萄酒

**酒精**  
14.5%

**容量**  
750ML

**酒庄**  
Hatzimichalis海之梦夏利仕(希腊)

**侍酒温度**  
15-18°C

**产区**  
Atalanti Valley亚特兰蒂山谷  
欧盟“受保护产地”标签级葡萄酒(P.G.I)

**葡萄品种**  
Cabernet Sauvignon赤霞珠  
Merlot梅洛  
Cabernet Franc品丽珠

**推荐食物搭配**  
烤过或煮过的红肉, 羊肉, 野猪肉,  
鸭肉, 红肉意大利面, 汉堡, 腌制肉类拼盘。

PRODUCT

ALFEGA RED  
海之梦夏利仕·爱乐红



葡萄酒香气



李子



黑莓



蓝莓



雪松



香草

品酒笔记

深宝石红。黑色水果的香气, 包括李子、黑莓、蓝莓以及雪松和香草。黑果味明显, 带有丁香和果酱的甜香料味, 酒体平衡, 高单宁, 余味悠长复杂。

酿造工艺

在地窖的法国橡木桶中陈酿至少12个月。

PRODUCT

ALFEGA ROSE

海之梦夏利仕·爱乐桃红

(ALFEGA来自希腊字母表里的第一和最后一个字母，  
意味着我们的酿酒过程从第一步到最后一步，始终专注如一。)



年份

2020/2021

类型

干型桃红葡萄酒

酒精

13.5%

容量

750ML

酒庄

Hatzimichalis海之梦夏利仕(希腊)

侍酒温度

7-10°C

产区

Atalanti Valley亚特兰蒂山谷  
欧盟“受保护产地”标签级葡萄酒(P.G.I)

葡萄品种

Syrah西拉  
Grenache Rouge歌海娜  
Malagousia玛拉格西亚

推荐食物搭配

带酸甜酱汁的沙拉, 虾和水果,  
三文鱼(熏制、烤制或慕斯), 虾类,  
亚洲融合菜, 辣味食品, 达科斯  
(软白干酪的面包片、西红柿),  
番茄酱意大利面, 披萨, 寿司。

PRODUCT

**ALFEGA RED**  
海之梦夏利仕·爱乐桃红



葡萄酒香气



草莓



树莓



泡泡糖



**品酒笔记**

粉色。充满草莓和树莓的鲜活香气，泡泡糖的味道。顺滑爽口，回味充满果香。以水果味为主，同时留下淡淡的甜味，中等酸度，酒体轻盈

**酿造工艺**

白葡萄和红葡萄共同进行发酵。

**获奖**

2019年维也纳AWC银奖  
2020年维也纳AWC银奖

## PRODUCT

# CHARDONNAY HOULEVENA

## 海之梦夏利仕·海纳霞多丽



**年份**  
2020

**类型**  
干型白葡萄酒

**酒精**  
14%

**容量**  
750ML

**酒庄**  
Hatzimichalis海之梦夏利仕(希腊)

**侍酒温度**  
8-10°C

**产区**  
Atalanti Valley亚特兰蒂山谷  
欧盟“受保护产地”标签级葡萄酒(P.G.I)

**葡萄品种**  
Chardonnay霞多丽

**推荐食物搭配**  
烤沙丁鱼, 海鲜开胃菜, 贝类, 烤鱼,  
白色清淡酱汁的家禽, 烤章鱼, 烤鱿鱼,  
绿色沙拉, 烤鸡肉, 西葫芦意大利面。

**葡萄园**  
来自单一园Houlevena, 我们第一个种植成功的葡萄园。  
土壤是独特的石灰石和粘土。由于靠海, 该葡萄园有着完美的生态环境。

PRODUCT



**CHARDONNAY HOULEVENA**  
海之梦夏利仕·海纳霞多丽

葡萄酒香气



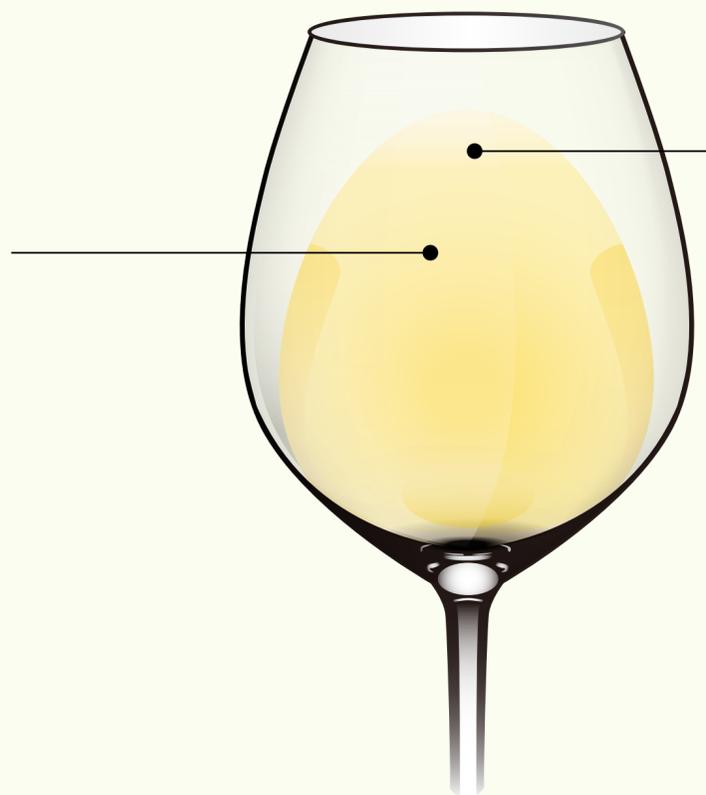
青苹果



梨



热带水果



香蕉



桃子

**品酒笔记**

明亮的淡黄色。主要是热带水果香气，如香蕉、桃子、芒果和柑橘，也有一些梨和青苹果香气。中等酸度，中等至饱满的酒体，非常细腻，温和且回味悠长。

**酿造工艺**

不锈钢罐控温白葡萄酒酿造方法。



PRODUCT

DOMAINE HATZIMICHALIS MERLOT ALARGINO  
海之梦夏利仕·极致梅洛红



年份 2011	类型 干型红葡萄酒	酒精 14%	容量 750ML	陈年潜力 25-30年
酒庄 Hatzimichalis海之梦夏利仕(希腊)		侍酒温度 18-20°C	醒酒时间 40分钟	
产区 Atalanti Valley亚特兰蒂山谷 欧盟“受保护产地”标签级葡萄酒(P.G.I)		葡萄品种 Merlot梅洛		
推荐食物搭配 鸭肉, 火鸡, 鸡肉		葡萄园 来自杰出的单一园Alargino, 意为“最远的”, 产量非常稀少, 酒体非常浓郁集中。		

## PRODUCT

# DOMAINE HATZIMICHALIS MERLOT ALARGINO

## 海之梦夏利仕·极致梅洛红



## 葡萄酒香气



紫罗兰



黑莓



蓝莓



肉桂



香草

## 品酒笔记

深石榴红。黑色水果香气非常明显, 包括黑莓、蓝莓、樱桃酒、紫罗兰、肉桂、丁香和香草。陈年带来第三层香气, 如皮革和烟草。复杂但仍然平衡。烤水果和甘草与主打的黑色水果味很好地融合在一起。酒体饱满, 低单宁, 余味长。精致但不失热情。陈年后, 李子, 蘑菇和蔬菜等第三层香气开始呈现。

## 酿造工艺

在地下酒窖的228升全新法国小桶里熟成12个月, 再在瓶中熟成至少12个月。熟成结束后有25-30年的陈年潜力。

## PRODUCT

SAUVIGNON BLANC KRYOVRISI  
海之梦夏利仕·乐馥长相思白

**年份**  
2020

**类型**  
干型白葡萄酒

**酒精**  
13%

**容量**  
750ML

**酒庄**  
Hatzimichalis海之梦夏利仕(希腊)

**侍酒温度**  
8-10°C

**产区**  
Atalanti Valley亚特兰蒂山谷  
欧盟“受保护产地”标签级葡萄酒(P.G.I)

**葡萄品种**  
Sauvignon Blanc长相思

**推荐食物搭配**  
绿色沙拉, 海鲜开胃菜, 新鲜牡蛎,  
意大利面配香蒜酱, 烤鱼, 虾仁配  
大蒜酱, 芦笋, 温和的印度菜, 温  
和的泰国海产食品, 腌鱼。

**葡萄园**  
来自单一园Kryovrysi, 土壤是石灰石沉积土。  
这里出产的长相思兼具新旧世界的风格。

PRODUCT



**SAUVIGNON BLANC KRYOVRISI**  
海之梦夏利仕·乐馥长相思白

葡萄酒香气



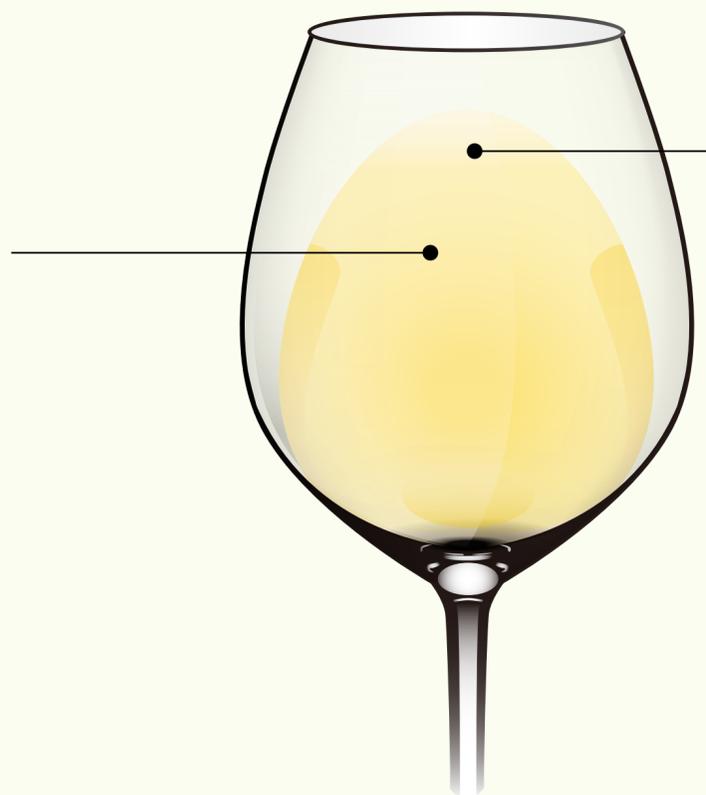
青苹果



梨



热带水果



香蕉



桃子

**品酒笔记**

明亮的淡黄色。充满柑橘类水果、柑橘、葡萄柚、甜瓜、青苹果、梨、柠檬皮、白花和草本植物的香气。酒体清淡，酸度清爽，后味愉悦、是一款清新爽口的白葡萄酒。

**酿造工艺**

冷浸渍，采用经典的白葡萄酒酿造工艺。发酵过程在尽可能低的温度下进行，以带来所有的新鲜香气。

## PRODUCT

**MERLOT YATAKI VINEYARD**  
海之梦夏利仕·雅达梅洛红

**年份**  
2016

**类型**  
干型红葡萄酒

**酒精**  
14%

**容量**  
750ML

**酒庄**  
Hatzimichalis海之梦夏利仕(希腊)

**侍酒温度**  
16-18°C

**产区**  
Atalanti Valley亚特兰蒂山谷  
欧盟“受保护产地”标签级葡萄酒(P.G.I.)

**葡萄品种**  
Merlot梅洛

**推荐食物搭配**  
肉类砂锅菜, 烤红肉, 小腿肉,  
烤猪肉, 淡酱鸭, 填充火鸡,  
勃艮第牛肉, 兔肉酱。

**葡萄园**  
单一园Yataki,坐落在250米海拔的山坡上,  
限制人工灌溉,这里的气候和多样的土壤沉积物非常有利于梅洛的生长。

PRODUCT



MERLOT YATAKI VINEYARD  
海之梦夏利仕·雅达梅洛红

葡萄酒香气



甜香料



黑莓



蓝莓



湿木头



香草

品酒笔记

深石榴红。主要是黑色水果的香气, 如黑樱桃、蓝莓、黑莓酒、甜香料、湿木头和香草。中等至饱满的酒体, 单宁柔和。有复杂的黑色水果、甜香料、巧克力和草本等香味。悠长的回味增加了这款酒的完整性。

酿造工艺

在地窖中的228升法国橡木桶中陈酿12个月。

PRODUCT

**HATZIMICHALIS AGLIANICO**  
海之梦夏利仕·艾格尼科红



**年份**  
2016

**类型**  
干型红葡萄酒

**酒精**  
14.5%

**容量**  
750ML

**陈年潜力**  
25-30年

**酒庄**  
Hatzimichalis海之梦夏利仕(希腊)

**侍酒温度**  
14-18°C

**产区**  
Atalanti Valley亚特兰蒂山谷  
欧盟“受保护产地”标签级葡萄酒(P.G.I.)

**葡萄品种**  
Aglianico艾格尼科

**推荐食物搭配**  
野猪肉, 炖牛肉, 烧烤

PRODUCT



# HATZIMICHALIS AGLIANICO

## 海之梦夏利仕·艾格尼科红

### 葡萄酒香气



香料



黑莓



蓝莓



巧克力

### 品酒笔记

深宝石红。甜香料，以肉桂和丁香为主。整体是黑色水果香气。黑莓，蓝莓以及香料。单宁紧实，高酸度，酒体饱满，宜人的巧克力余味。

### 酿造工艺

在法国橡木桶经过至少18个月的熟成。

## PRODUCT

'ΟΠΟΥΣ ΙΒ' CABERNET FRANC  
海之梦夏利仕·傲葡贝品丽珠红

**年份**  
2015

**类型**  
干型红葡萄酒

**酒精**  
14.5%

**容量**  
750ML

**陈年潜力**  
25-30年

**酒庄**  
Hatzimichalis海之梦夏利仕(希腊)

**侍酒温度**  
15-18°C

**产区**  
Atalanti Valley亚特兰蒂山谷  
欧盟“受保护产地”标签级葡萄酒(P.G.I)

**葡萄品种**  
Cabernet Franc品丽珠

**推荐食物搭配**  
烤蘑菇, 小型禽类, 清淡芝士。

**葡萄园**  
来自Galanos葡萄园, 产量极低,  
没有使用人工灌溉系统, 确保葡萄的浓缩度。

PRODUCT



'ΟΠΟΥΣ ΙΒ' CABERNET FRANC  
海之梦夏利仕·傲葡贝品丽珠红

葡萄酒香气



香料



番茄叶



雪松



香草



泥土味

品酒笔记

中等宝石红。非常奔放浓郁, 有红果, 番茄叶, 甜香料, 雪松, 香草和烤焦的木香, 和第三层香气很好地融合在一起, 还有一丝泥土味。有烤过的水果和蔬菜, 果脯, 特别是葡萄干的味道。单宁柔和, 酒体饱满, 复杂, 余味长, 非常平衡。

酿造工艺

在低温控制的不锈钢罐里发酵, 在新法国橡木桶里熟成至少12个月, 之后在地下酒窖里的瓶中熟成36个月。

## PRODUCT

# THE GREAT HUNTRESS

## 海之梦夏利仕·狩猎女神红

(以古希腊传说中, 庇护了亚特兰蒂山谷葡萄园的女猎手而命名, 只有2016年一个年份。)



<b>年份</b> 2016	<b>类型</b> 干型红葡萄酒	<b>酒精</b> 13.5%	<b>容量</b> 750ML	<b>陈年潜力</b> 15-20年
<b>酒庄</b> Hatzimichalis海之梦夏利仕(希腊)		<b>侍酒温度</b> 18-20°C	<b>醒酒时间</b> 40分钟	
<b>产区</b> Atalanti Valley亚特兰蒂山谷 欧盟“受保护产地”标签级葡萄酒(P.G.I)		<b>葡萄品种</b> Pinot noir黑皮诺		



PRODUCT

THE GREAT HUNTRESS  
海之梦夏利仕·狩猎女神红

葡萄酒香气



红色水果



花香



丁香



樱桃



木槿花

品酒笔记

浅宝石红。显著的红色水果, 花香, 丁香, 樱桃和木槿花。水果、香料和橡木味使酒更复杂平衡。高酸度, 柔和单宁, 酒体轻盈, 柔和的余味。

酿造工艺

在旧的法国橡木桶里熟成12个月。

年产量

300瓶

## PRODUCT

# DOMAINE HATZIMICHALIS KAPNIAS WHITE

## 海之梦夏利仕·卡普尼亚斯干白葡萄酒



**年份**  
2019

**类型**  
干型白葡萄酒

**酒精**  
14.5%

**容量**  
750ML

**酒庄**  
Hatzimichalis海之梦夏利仕(希腊)

**侍酒温度**  
8-10°C

**产区**  
Atalanti Valley亚特兰蒂山谷  
欧盟“受保护产地”标签级葡萄酒(P.G.I)

**葡萄品种**  
Chardonnay霞多丽

**推荐食物搭配**  
松露意式面团, 黄油焗龙虾,  
小龙虾意面, 烟熏鳗鱼,  
奶油酱汁鸡肉, 半软黄芝士。

**葡萄园**  
来自单一园Kryovrysi, 土壤是石灰石沉积土。  
这里出产的长相思兼具新旧世界的风格。

## PRODUCT

**DOMAINE HATZIMICHALIS KAPNIAS WHITE**  
海之梦夏利仕·卡普尼亚斯干白葡萄酒

## 葡萄酒香气



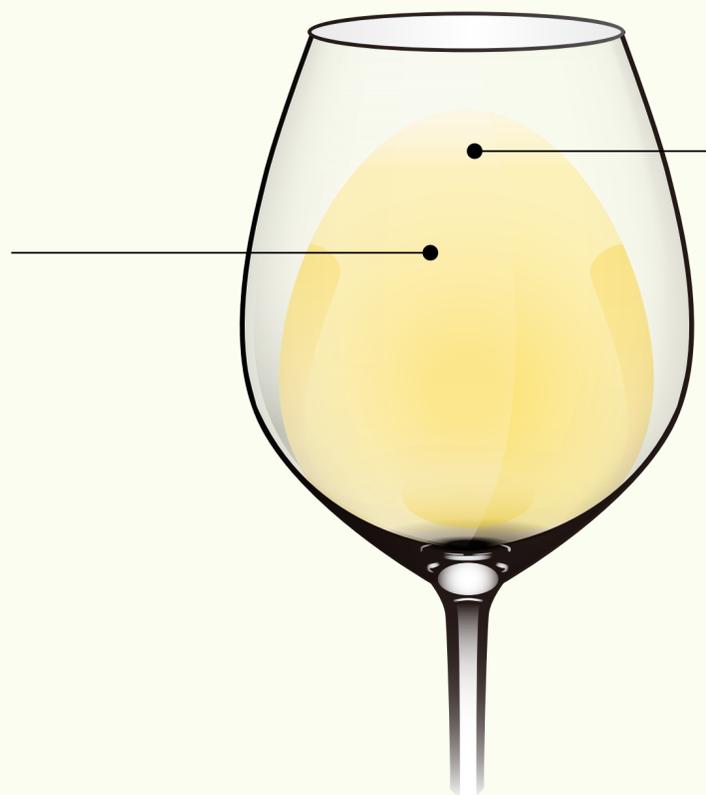
杏仁



奶油



热带水果



香草



烘烤

**品酒笔记**

深柠檬黄。浓郁的热带水果、杏仁、烘烤、奶油糖果和香草味，非常复杂。奶油质感，酸度平衡，酒体饱满，口感浓郁，余味悠长。陈年带来第三层香气，如干果和太妃糖。

**酿造工艺**

在100%法国新橡木桶(228升)里进行发酵和搅桶，带酒泥熟成8个月后，又在瓶中窖藏12个月。