



我們的酒單

國泰航空提供多款精選獲獎葡萄酒，專為配合我們在機上提供的美食而設。

我們的葡萄酒選擇不斷增加，與各種機上美食完美配合，並提供來自世界各地頂級葡萄園區的出品——特別是法國、意大利、奧地利、南非、澳洲、美國及新西蘭。

此外，我們更會按照供應時令定期更新精選美酒。除了固定提供的葡萄酒外，我們亦會全年向各位尊貴的乘客推廣其他美酒。

閱讀下文認識我們的葡萄酒專家和各級客艙供應的美酒。

我們的美酒專家



Debra Meiburg 女士

葡萄酒大師 Debra Meiburg 女士是獲獎作家、教育家兼國際講者。她更獲英國權威葡萄酒雜誌《Decanter》譽為「7 People to Watch」之一。



Roy Moorfield 先生

Roy Moorfield 先生是澳洲酒評人、教育家兼主持，30 多年來一直為國泰航空提供挑選美酒的意見。

香檳、白酒或紅酒？

乘客現可於特選的航班享用以下美酒：

頭等客艙



Krug Vintage, Champagne, France, 2004

Krug 2004 擁有和諧的張力與優雅的光輝，展現了清新一年的活力故事。美酒滲透清薑、蜜饯柑橘和檸檬蛋白撻的芳香，並混雜奶油蛋卷、蜂蜜和柑橘的味道。



Domaine Au Pied du Mont Chauve, Chassagne-Montrachet 'En Pimont', Burgundy, France, 2017

這款美酒混合清新的奶油蛋卷與青檸和西柚等充滿活力的馥郁香氣。口感俐落分明，是一款帶有純正礦物味的清爽葡萄酒。



Chateau Lynch-Bages, Pauillac, Bordeaux, 2008

Château Lynch-Bages 是最廣為人知的波爾多五級酒莊之一，達到頂級卓越的水平。酒莊的葡萄園佔地 100 公頃，土壤屬於深層礫質土。位置處於波亞克市郊，俯瞰吉倫特河口。2008 年陳年佳釀結合紅莓、乾花香調及煙草香氣，芳香四溢。單寧強度、深度與結構平衡和諧，美味宜人。

商務客艙



Billecart-Salmon Brut, Champagne, France, NV

這款輕盈、精緻而和諧的香檳展現出優雅細緻的氣泡、奶油蛋卷的味道以及成熟果香。入口滑膩，帶有均衡的清新氣息，後續是柑橘果香餘韻。



Te Mata Estate Vineyards, Sauvignon Blanc, Hawkes Bay, New Zealand, 2019

菠蘿、香茅和白肉桃駁李的芳香，盡顯芒果、熱情果、醋栗、香草和泰國薄荷的味道。成熟的亞熱帶水果，質感豐富，完美融合，帶來清新平衡與酸度。



D de Dauzac, Bordeaux, France, 2016

清新精緻的成熟水果，配上辛辣香調。酒體飽滿，口感細膩，完美平衡。順滑而淡雅的單寧貫徹了波爾多葡萄酒的精髓。