

FONDÉE  EN 1883

POLLVAR
RICHARD



En 1883, la famille pollvar Richard possède son propre vignoble dans la région française du Cognac.

En 1893, la famille polva - Richard développe son activité viticole et possède 138 hectares de vignes en grande et petite champagne, au nord - est de l'arrondissement, dans le village de Saint - même - le - carrières, entre Jarnac et châtonnauf - sur - Charente, où elle cultive des raisins bruns d'arts.

www.pollvar.com
Cognac
FRANCE

DE LA RÉGION COGNAC FRANCE

来自法国干邑区认证的烈酒饮品



来自法国干邑区认证的烈酒饮品

EMB 16102AF 16100 FRANCE

电话：4006-086-176 / 网站：www.pollvar.com



MFC中粮进口食品公司指定合作进口烈酒事业板块的“全国品牌运营商”

MFC COFCO Import Food Company has designated a "national brand operator" to cooperate in the import of spirits business section, and its first brand experience hall for the POLLVAR Qianyi Brandy brand series of imported foreign liquor has been established in Shantou, a special economic zone. The distribution area has covered multiple first tier provincial cities in South and Central China, including Guangzhou, Zhuhai, Shantou, Chaozhou, Zhanjiang, Yangjiang, Maoming, and Hainan, Fujian, Beijing, Shanghai.

请 关 注 我 们



微信公众号



官方网站

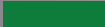
过 量 饮 酒 有 害 健 康 ， 请 适 量 饮 用

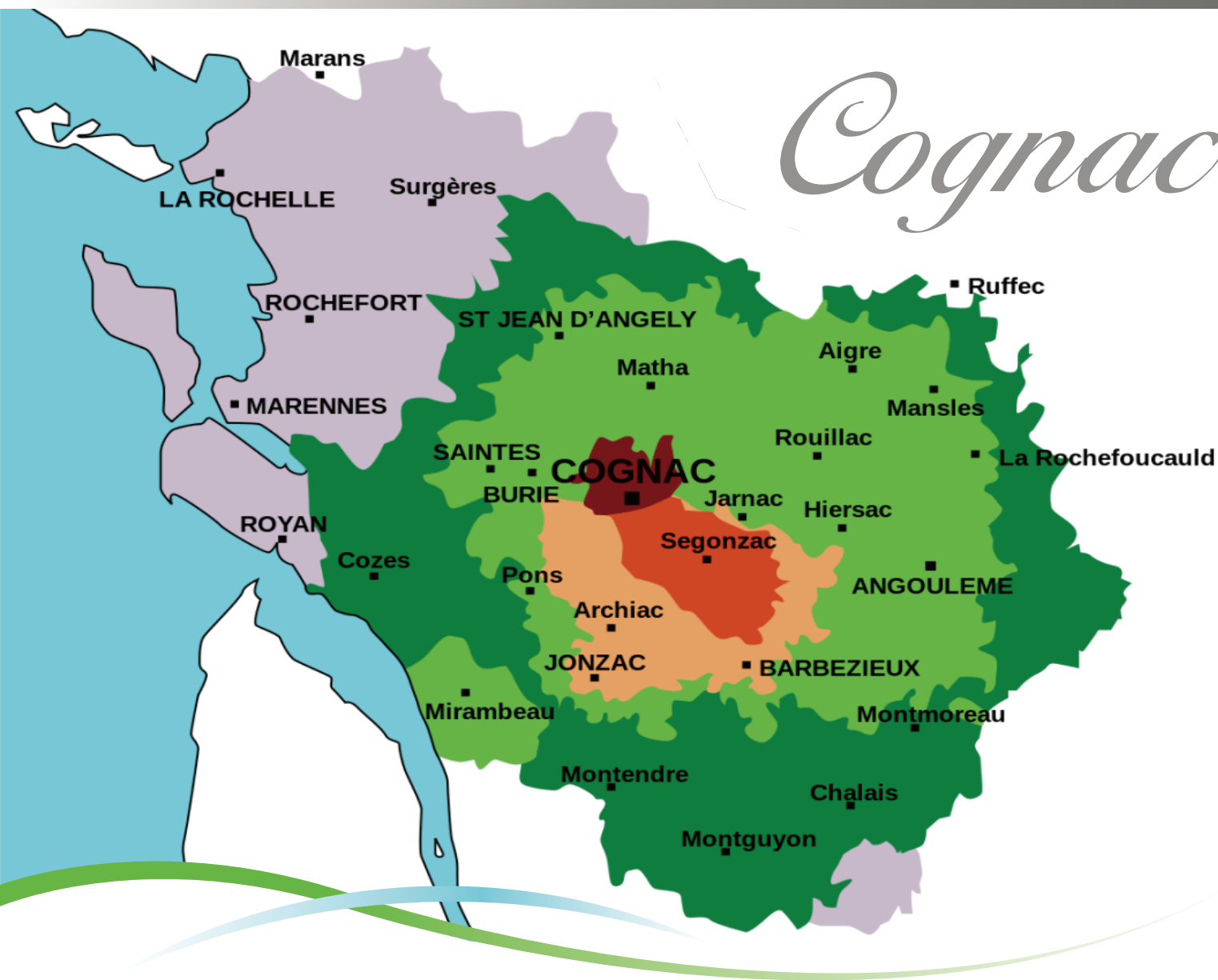


COGNAC, FRANCE

法国波尔瓦干邑

于区东北的圣墨姆-勒-卡里耶尔村
雅尔纳克和夏朗德河畔夏托纳夫之间，种植乌艺布朗葡萄

- | | | | |
|---|-----------------------|---|---|
|  | Grande Champagne 大香槟区 |  | Bons Bois 良质林区 |
|  | Petite Champagne 小香槟区 |  | Bois Ordinaires et
Bois Communs 普通林区 |
|  | Borderies 边林区 |  | River 河流 |
|  | Fins Bois 优质林区 | | |





关于干邑

1

干邑地区

2

干邑6大法定产区

3

夏朗德壶式蒸馏法

4

橡木桶制造

5

陈酿

关于我们

1

历史

2

背景

3

市场

4

产品

5

联系



干邑地区

肥沃而多样的土地

干邑地区

由于受到大陆和海洋的双重影响，干邑地区的土地丰富多样有属于自己的小气候。6个具有地理标志认证的产区互不相同、最后生产出的干邑的香味以及口感也各具特色。

在夏朗德河两岸

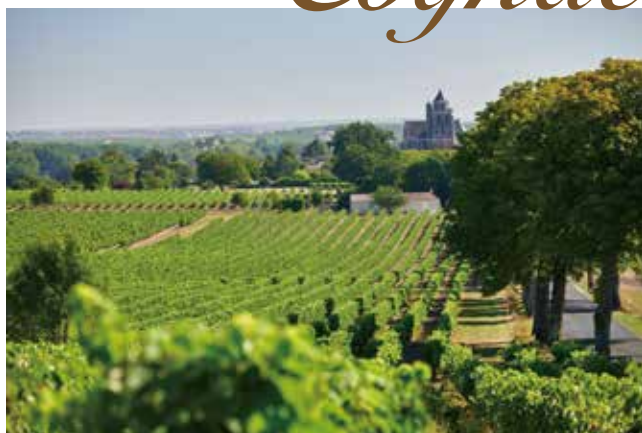
干邑产区处在夏朗德河的两岸，这条河被亨利四世称为“我的王国里最美丽的河流”。法定产区包括滨海夏朗德省的全部,夏朗德省的大部分，还有多尔多涅省和德塞夫勒省的几个市镇。

肥沃而多样的土地

这个古老的地区，以前曾经称为Aunis,Saintonge和Angoumois，土壤的种类非常丰富:有香槟区的白垩质土地钟信区，有多石的红土平原，有青葱的山谷，还有丘陵、沼泽，被各种各样的树林分割开来。



Cognac



干邑区的中心

在干邑区中心位置的市镇有雅纳克市，塞贡扎克市，还有著名的干邑市，正是用这个城市的名字命名了世界著名的干邑。干邑市离巴黎465公里，距离波尔多120公里，离拉罗树尔100公里。我们还可以在周边地区找到一些著名的地方,比如昂古莱、圣特、罗什福尔、华扬，以及雷岛(又被称为 Re la blanche，白色雷岛)和奥列龙岛(又名Oleron la lumineuse,明亮的奥列龙岛)。

气候

干邑地区雨量适中，全年平均气温大约13°C (55° F),光照和气候都很适合高质量的葡萄生产。

谁能说不是这里的小气候环境造就了干邑的轻柔、细腻和无与伦比的魅力,造就了干邑地区的生活艺术呢?

干邑的6个法定产区

生产干邑的地区，在1909年5月1日，即被法律所划定。地质学家Henri COQUAND在1860年的时候，就根据土

地的特性，划分了这六个区域。在1938年的时候，这种划分以法规的形式确认下来：

香槟区(大香槟区、小香槟区)，边林区，植林区(优质林区、良质林区、普通林区)。

19世纪初，当地的森林被开垦为葡萄种植区，随即命名了这些产区。

香槟区和边林区葡萄种植最为繁盛。

葡萄种植区

6个葡萄种植区组成了完整的干邑产区

■ 香槟区

松软稀薄的白垩粘土质土壤形成于白垩纪。从表面往下,石灰石的含量很高，有的地方甚至可以超过60%。粘土质高岭石的泥土使这里的土壤结构非常理想,肥力充足，而且能保持适量的水分。虽然土壤稀薄，但这些土壤并不惧怕干旱，因为地下泥土充满了细孔,就好像一块巨大的海绵,当夏季的干旱来临的时候,可以把水分慢慢地吸上来。

大香槟区

大香槟区有13538公顷的葡萄园用于生产干邑。这里出产的白兰地品质细腻、轻盈，花香浓郁，需要一个长时间的在橡木桶中的陈酿过程才能达到完全成熟。

小香槟区

小香槟区有15657公顷的葡萄园用于生产干邑。这里出产的干邑特点同大香槟区的特点很相似，只是酒质的细腻程度略逊一筹。

优质香槟法定产区

优质香槟法定产区不是一个葡萄种植区的名字，而是一个法定产区命名,指由大小香槟区葡萄酒调配而成的白兰地,其中大香槟区葡萄酒的含量不低于 50%。

■ 边林区

边林区是6个葡萄种植区中最小的。这里的表面土壤主要是由石灰石脱碳后形成的燧石构成的。边林区位于整个干邑地区的东北方，它有4148公顷的葡萄种植面积用于生产干邑，这里生产的白兰地酒质细腻、圆润、柔和且带有紫罗兰的香气。优点是达到理想成熟状态的时间要比香槟区短。

■ 植林区

优质林区

该葡萄种植区的泥土大部分都是白垩脱钙黏土，类似于香槟区的土壤，但颜色是红色的，而且有很多成型于侏罗纪时期的石块。在干邑地区的北部,有个地方称为“低地”,土壤的黏土含量特别高(黏土含量可高达60%)。优质林区环绕着前面介绍的三个葡萄园，用于生产干邑的面积为31866公顷，出产的白兰地酒质圆润、柔和，所需陈酿时间比较短，还带有葡萄新鲜压榨后的清香。

良质林区

良质林区中，靠海的部分、一些谷地特别是南部区域的土壤是含沙的，这些沙子由风化作用从中央高原带来。这里的葡萄种植比较分散，中间夹杂有其它作物、周围有松树林和栗树林。良质林区呈带状分布,其中9097公顷用于干邑生产。

普通林区

普通林区葡萄种植面积中不到994公顷的土地用于生产干邑白葡萄酒。土壤含沙量大，沿大洋分布，面朝雷岛和奥列龙岛,出产的白兰地陈酿过程速度很快,味道带有显著的海滨的特点。



大香槟区 Grande Champagne

- 白兰地特点
著名,优雅,细腻,浓烈,留香持久,柔顺
- 香气
花香占主导地位:葡萄香,酸橙花,干木料
- 成熟
缓慢
- 占干邑产量的 18.3%

小香槟区 Petite Champagne

- 白兰地特点
著名,优雅,柔顺,细腻
- 香气
花香(葡萄花) 和果香
- 成熟
缓慢
- 占干邑产量的 21.4%

边林区 Borderies

- 白兰地特点
细腻,轻盈,留香持久
- 香气
主要是花香:紫罗兰,鸢尾
- 成熟
比大小香槟区的白兰地的成熟快
- 占干邑产量的 5.5%

优质林区 Fins Bois

- 白兰地特点
花香浓郁,圆润,滑腻
- 香气
果香占主导地位(压榨的葡萄), 轻微的花香(葡萄花)
- 成熟
比大小香槟区的白兰地的成熟快
- 占干邑产量的42.6%

良质林区 Bons Bois

- 白兰地特点
带有当地风土条件的特性
- 香气
果香:压榨过的葡萄
- 成熟
很快
- 占干邑产量的 11.2%

普通林区 Bois Ordinaires

- 白兰地特点
带有当地风土条件的特性
(受海洋性气候影响)
- 香气
果香
- 成熟
很快
- 占干邑产量的1%



夏朗德壶式蒸馏法

铜质蒸馏器中二次蒸馏的缓慢韵律

当酒精发酵过程结束以后，白葡萄酒需要进经过蒸馏制成白兰地。

从干邑诞生之初起，蒸馏的工艺就没有改变过，延用的仍然是古老的夏朗德壶式蒸馏法，即双蒸法。干邑的蒸馏

分两个步骤：

第一步：获得第一次馏出物，称之为“粗酒”，它包含大约28%到32%的酒精。

第二步：将粗酒重新放到蒸馏器中进行第二次蒸馏，获得第二次馏出物，即“精酒”。

为什么要蒸馏？

酒精是水果中的果糖和葡萄糖发酵后的产物。酒精同很多种不同的化合物混合在一起，必须将其分离出来。蒸馏就是做这种分离的过程。这一过程的关键在于这些化合物的挥发性的不同。最后留在白兰地中的那些挥发性物质是构成葡萄酒香气的主要因素。

铜质蒸馏器

蒸馏分两次在蒸馏器中进行，即两次单独的加热，使用的是传统的“夏朗德”壶式蒸馏工艺。夏朗德壶式蒸馏器由一个形状独特的锅炉组成，上面是一个蒸馏塔，形状类似包头巾、橄榄或者说洋葱，一根称为“天鹅之颈”的弯管连接着蒸馏塔和冷凝器。在冷凝器中，这根管子变成蛇形管，进入冷水中。加热的方式是直接用火加热。

蒸馏方式

将未经过滤的葡萄酒注入蒸馏器中，煮至沸腾。酒精蒸汽散发出来，聚集在上方的蒸馏塔中，经由“天鹅之颈”进入蛇形管触及到冷凝器后冷凝流出，所得为第一次馏出物，即“粗酒”它有一点混浊，含酒精28%到32%。把第一次馏出物重新加入蒸馏器进行第二次蒸馏，得到第二次馏出物，我们称之为“精酒”。第二次蒸馏的时候，蒸馏器的容量不得超过3000升装入的液体控制在2500升。

然后蒸馏器要进行一项精细的操作，叫做“切取”：最初的蒸汽，酒精浓度最高，称为“酒头”，要和其他的分离。随后获得的是“酒心”，它是清澈透明的烈酒，用来酿制干邑。当酒精比重达到 60%的时候进行第二次“切取”去除“酒尾”，得到“酒脚”。“酒心”和“酒脚”将和第二批的葡萄酒或者“粗酒”一起重新蒸馏。

一次成功的蒸馏过程大约持续 24 小时需要蒸技师对于整

一次成功的蒸馏过程大约持续 24 小时需要蒸技师对于整个过程的监督和密切关注，每个蒸馏师必须具有丰富的经验和技巧(酒泥的比例、第二批葡萄酒或者“粗酒”中“酒尾的再利用、温度的掌握……)，因此，最后制成的干邑都是独具个人特征的。

为了制造干邑而对白葡萄酒进行蒸馏的最晚时间为收获季节后一年的3月31日。

夏朗德壶式蒸馏法

为了节约能源，经常可以看到夏朗德蒸馏器加装了一个预热器，它利用酒精蒸汽流过金属管时散发的热量，预热下一步要进行蒸馏的酒，以节约能源



夏朗德的环境

蒸馏厂在冬季日夜开工，这个阶段，夏朗德人生活在火、沸腾的酒精、铜和红砖完美结合的环境中，以沸腾一般的节奏工作着。



橡木桶的制造

橡木桶和白兰地之间的微妙交流

干邑是放在橡木桶里进行陈酿的。干邑橡木桶的制作是一种古老的几近完美的工艺。

从橡木的选择到木桶的拼装，无一不需要倍加小心，使干邑在橡木桶长时间陈酿的过程中有个最理想的环境。

白兰地只有在橡木桶中成熟之后才能成为干邑，橡木都是精挑细选的，它的自然属性和自身能力将转化成这烈酒的特性在陈酿过程中，白兰地通过和橡木交流获得自身的特性。没有经过这个阶段的白兰地不能冠以法定产区命名。

橡木的挑选

干邑只能在橡木桶中慢慢陈酿。橡木品种不限(根据用途选择无柄橡或者有柄橡)，所属的林木种群不限(用材林或者天然林)。这些木头根据各自的硬度，多孔性以及隐藏的萃取特性进行选择。用材林由同龄的树木组成，密度高质地紧实，木材长而无结。这里的橡木以单宁柔软著称。天然林中的橡木年龄不一，密度较低。这种动态的培育方式能生产更多数量的木材。木材可以更早地砍伐。质地较松散木料更短。在来自天然林的橡木桶中陈酿的白兰地能够获取更多的单宁。

最好的酒桶

橡木桶的制作来不得半点粗心和马虎。用来制作橡木桶的高档木料被称为橡木板，它是从百年老橡树的树心和树皮之间辟出来的，为保证纹理的一致性。木头被劈开，随后在露天干燥三年，以消除木材中的水汽和苦涩味。在这漫长的过程之后，木材被加工成木桶条，箍桶技师的工作开始了。他们一边用火(用橡树的木屑和木块做燃料)烘烤，一边给桶加箍。规律地湿润在火上烘烤的橡木条，使其弯曲成形，并会散发出类似新鲜面包的香味。(此时木条烘烤的强度，我们称之为“le bousinage”，将会极大地影响白兰地的特性。)

在加热的过程中，木桶下方有一根绳子逐渐收紧，最后，木桶条紧密地结合在一起，不用钉子，也不用胶水。

在最后加工完毕以后，木桶将进行坚固程度的测试，用开水倒入其中，看看是否会漏水。有些箍桶技师还会在他们的“作品”上签名以对产品进行负责。





陈酿

时间的作品

干邑是有生命的。它在橡木桶中漫长的陈酿过程中，通过和周围的空气接触，会逐渐吸收橡木的香气，形成自己独特的色泽和芬芳。

味道的融合

在干邑的可能长达数十年的成熟过程中，橡木上众多的小细孔起到了非常重要的作用，它们使白兰地可以间接地与周围的空气接触。如此，干邑从橡木中基取出的成分，一种干燥的浓缩物，改变了干邑的物理特性，它的颜色从金黄色转变为红棕色。

这种随着时间，由橡木带来的自然特征的转变过程衍生出“陈年葡萄酒”的味道，它使干邑有一种芬芳的气味。

陈酿是把白兰地变成干邑必须经历的过程，往往在 270 升到 450 升的橡木桶中进行。存放橡木桶的酒库的自然湿度会影响气化这一成熟过程中至关重要的因素。当潮湿、干燥和温度达到一种平衡，白兰地会变得柔和，并以一种和谐的方式慢慢成熟。

陈酿过程可以分成三个重要阶段：吸取、水解和氧化：

■ **吸取**：新的白兰地储藏在新的橡木桶中，吸取木材中溶解的成分，然后变成金黄色。一部分成份会挥发掉，白兰地会发生颜色（从无色逐渐变成深黄色）、口味和香味（橡木的香味夹杂一点淡淡的香草味）的变化。

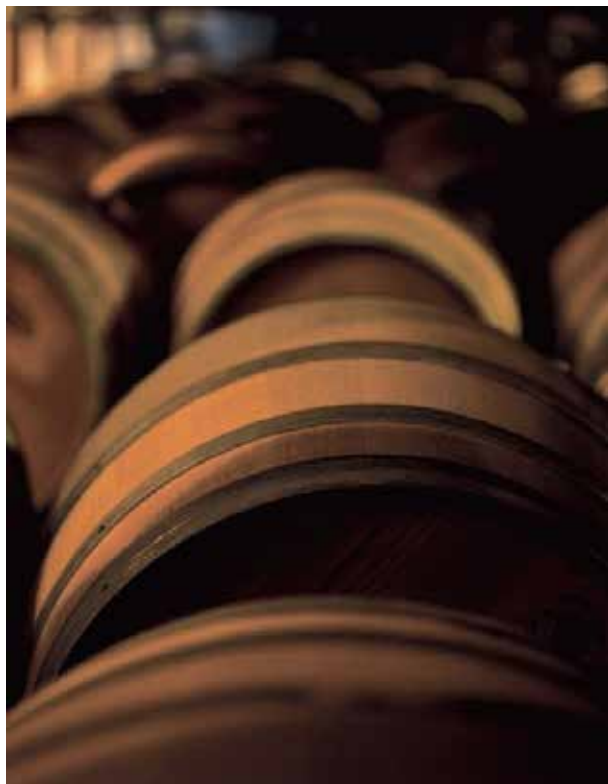
■ **水解**：这是一个过度阶段，预示着白兰地将发生感官上的巨大变化。白兰地慢慢将“把木材消化”。颜色逐渐变暗。

■ **氧化**：酒味逐渐变得柔和，橡木的烤味消失，代之以花香和淡淡的香草香，颜色变深。随着年份的增加，白兰地变得越来越柔和，香草味越来越浓，形成“陈年葡萄酒”的味道。

天堂一角

一般来说，年份最长的白兰地是藏在与其他酒库相距很远的阴暗酒库中，我们称之为“天堂”

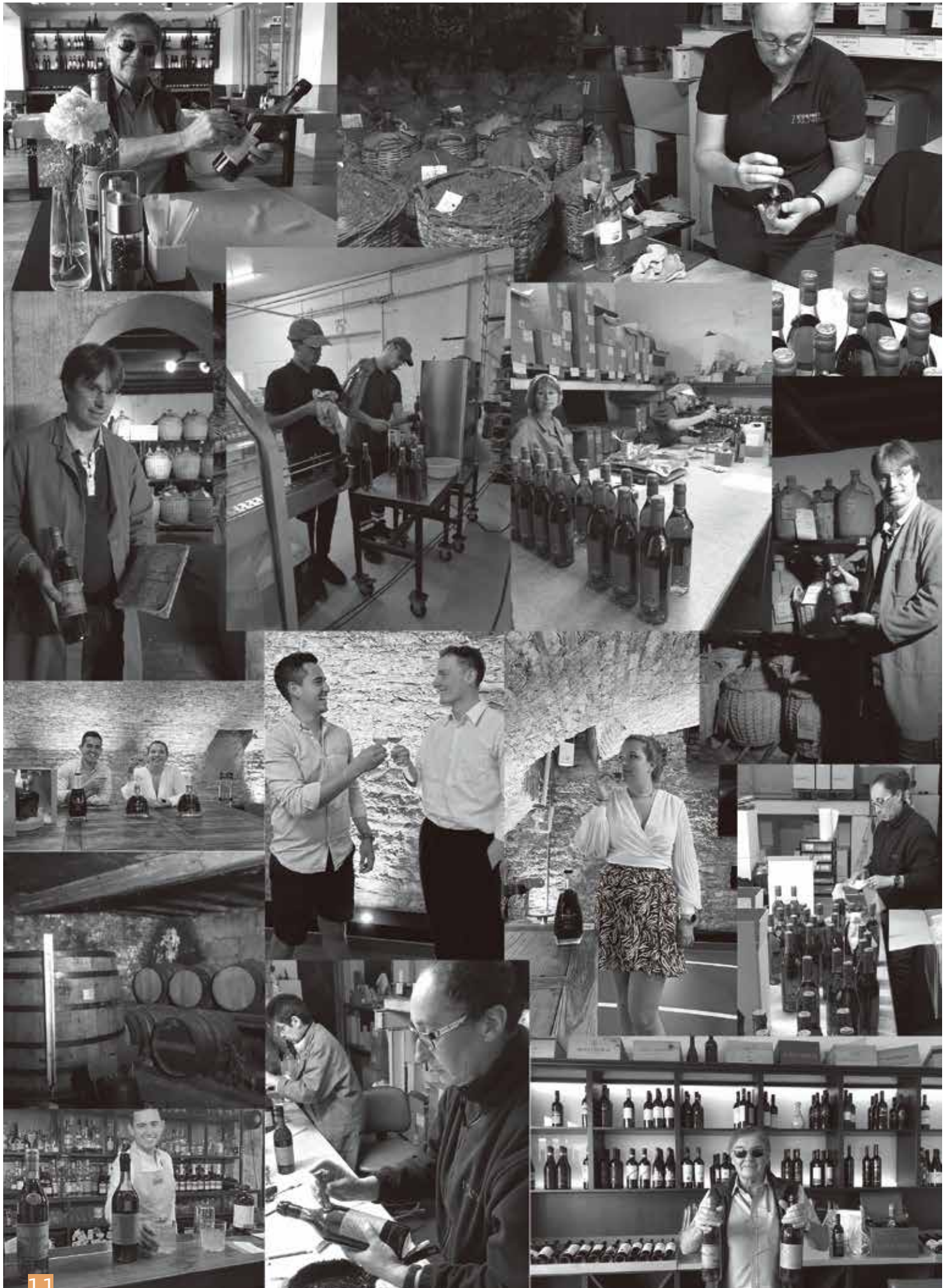
一旦它们达到成熟状态，酒窖酿酒师便结束它们的陈酿过程，把它们放到陈年的橡木桶中，随后又放到称之为“demi-johns”或者“damejeanne”的密闭玻璃大瓶中。在那里，葡萄酒和空气隔绝，可以放置多年而基本不会发生什么变化。



送给天使的礼物

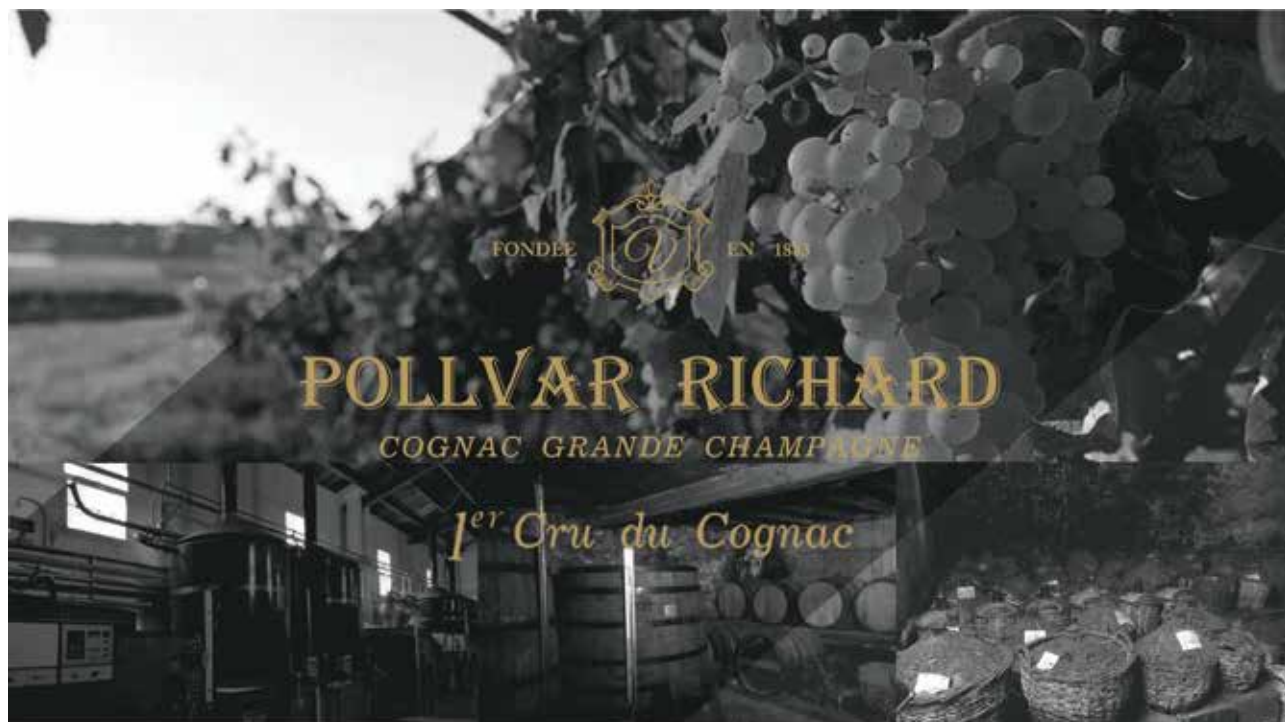
在整个过程中，干邑吸取橡木的精华用于孕育自己最奇妙的味道，在与空气的接触中，逐渐失去一些酒精，体积也会变少但是不会过量。

这种自然的蒸发被非常诗意地称为“送给天使的礼物”。在这个过程中减少的量可以具化为每年超过两千万瓶酒消失在大自然中：用这些献上的贡品，以此换取干邑的完美品质。



波尔瓦发展历史

时间的象征



1883年

Pollvar·Richard波尔瓦·理查德家族在法国干邑区拥有了自己的葡萄园。

1893年

波尔瓦·理查德家族扩大了葡萄酒酿造产业，并在干邑区大小香槟区拥有了自己的葡萄园，位于区东北的圣墨姆-勒-卡里耶尔村，雅尔纳克和夏朗德河畔夏托纳夫之间，种植乌艺布朗葡萄。

2013年

POLLVAR波尔瓦品牌正式开启了中国市场。并于各国际酒展上展出了波尔瓦男爵X.O白兰地、波尔瓦伯爵X.O白兰地、波尔瓦爵士X.O干邑、波尔瓦绅士X.O干邑、波尔瓦传奇30年干邑、波尔瓦传奇50年干邑、波尔瓦忘年干邑（水晶限量版）等众多家族名品，优质的醇香口感受到消费者的青睐与赞誉，便广为人所知。

2023年

FEAIA驻亚太国际中国区总部欧隆汇国际酒业现正携手成为MFC中粮进口食品公司指定合作进口烈酒事业板块的“全国品牌运营商”，旗下总代进口洋酒POLLVAR干邑白兰地品牌系列首家品牌体验馆落地经济特区——汕头，经销区域已覆盖广州、珠海、汕头、潮州、湛江、阳江、茂名，海南福建、北京、上海等多个华南、华中一线省城
2023年陆续签约入驻中免集团渠道系统...

波尔瓦发展背景

发展的基石

发展背景

波尔瓦干邑品牌，以创始人波尔瓦·理查德的名字POLLVAR命名，历时一百多年，随着时间的推移，干邑已经成为一门艺术，波尔瓦品牌一直尊重传统的蒸馏方法，坚持以传统的蒸馏技术作为发展的基石，世代传承家族特有酿造工艺，以其严格的质量控制而闻名，酿制出动人的‘生命之水’。

瓶型专利

波尔瓦干邑多款干邑由国际设计师Marcus参与设计，拥有瓶型国际专利，受到国际消费者与同行的认可与赞许。

中文名：波尔瓦

外文名：POLLVAR

所属行业：洋酒

创立时间：1883年

创始人：Pollvar • Richard(波尔瓦·理查德)

品牌类型：干邑白兰地





市场销售网络

全面进步



I 全国经销商

经销区域已覆盖广州、珠海、汕头、潮州、湛江、阳江、茂名，
海南福建、北京、上海等多个华南、华中一线省城

II 中粮联合出品

携手成为MFC中粮进口食品公司指定合作进口烈酒事业板块的“全国品牌运营商”
旗下总代进口洋酒POLLVAR干邑白兰地品牌系列首家品牌体验馆

III 中国免税各口岸免税店

IV 各大夜场连锁渠道

中粮出品

合作发展



中粮进口食品有限公司是中粮集团旗下
进口食品品牌运营商。

公司发挥“产地原料、加工技术,文化功能”

三大优势,用“Made for China”

的理念为消费者打造出原产地优选、

7C质量管控标准、营养升级、

便利愉悦的生活方式。

FONDÉE  EN 1883

POLLVAR
RICHARD

MFC

中粮进口食品

Made For China



波尔瓦系列产品介绍



POLLVAR BARON X.O BRANDY 波尔瓦男爵X.O干邑白兰地

Paramètres des marchandises 商品参数

VARIÉTÉS DE RAISINS
葡萄品种:白玉霓

ALCOOL ET ALCOOL
酒精度:40%VOL

LE CONTENU NET
净含量:70CL/1L

Record de dégustation 品鉴记录

Cognac baron de pollvar XO, de couleur moyen-tawny avec de longs bords brun; Odeur, aromatique, bien proportionné et fruité;
Produit, séduisant fruité, côté touche le sens du vin, bien proportionné, laissant un parfum moyen et long.
波尔瓦男爵XO白兰地, 呈中茶色芯带长褐色边; 闻, 香醇、匀和果香;
品, 诱人果味、边触酒感、匀和、留香中长。

Parcours de développement 发展历程

Cognac pollvar (Pollvar Richard) depuis 1883
Située au cœur de la région française du cognac, au bord de la charente, depuis plus de cent ans,
la distillation est faite dans la tradition régionale du cognac
L'artisanat, les normes strictes de contrôle de la qualité, le brassage de la bouche moelleuse qui émeut les cœurs,
connu comme "cognac noble".
波尔瓦干邑 (Pollvar Richard) 创始自1883年
地处法国干邑地区的核心区域, 夏朗德河畔, 至今有一百多年的历史, 蒸馏采用干邑地区传统
工艺, 严格的品控标准, 酿造打动人心的醇香口感, 被誉为“干邑贵族”。

波尔瓦系列产品介绍



POLLVAR EARL X.O BRANDY 波尔瓦伯爵X.O干邑白兰地

Paramètres des marchandises 商品参数

VARIÉTÉS DE RAISINS
葡萄品种:白玉霓

ALCOOL ET ALCOOL
酒精度:40%VOL

LE CONTENU NET
净含量:1L

Record de dégustation 品鉴记录

Comte de pollvar x.o. cognac, mèche tawny foncé avec bordure brun clair;
Odeur, épais, aromatique fruité, alcool;
Produit, bien proportionné et fruité, finale de vin, garde des arômes de moyenne longueur.
波尔瓦伯爵X.O白兰地, 深茶色芯带明褐色边;
闻, 厚实、芳醇果香、醇;
品, 匀和果味、终感酒性、留香中长。

Parcours de développement 发展历程

Cognac pollvar (Pollvar Richard) depuis 1883
Située au cœur de la région française du cognac, au bord de la charente, depuis plus de cent ans,
la distillation est faite dans la tradition régionale du cognac
L'artisanat, les normes strictes de contrôle de la qualité, le brassage de la bouche moelleuse qui émeut les cœurs,
connu comme "cognac noble".
波尔瓦干邑 (Pollvar Richard) 创始自1883年
地处法国干邑地区的核心区域, 夏朗德河畔, 至今有一百多年的历史, 蒸馏采用干邑地区传统
工艺, 严格的品控标准, 酿造打动人心的醇香口感, 被誉为“干邑贵族”。

FONDÉE  EN 1883

POLLVAR
RICHARD

MFC
中粮进口食品
Made For China



FONDÉE  EN 1883

POLLVAR
RICHARD

MFC

中粮进口食品

Made For China



POLLVAR
appellation cognac contrôlée

X.O
COGNAC

WWW.POLLVAR.COM



波尔瓦系列产品介绍



POLLVAR KNIGHT X.O COGNAC 波尔瓦爵士X.O干邑

Paramètres des marchandises 商品参数

VARIÉTÉS DE RAISINS
葡萄品种:白玉霓

ALCOOL ET ALCOOL
酒精度:40%VOL

LE CONTENU NET
净含量:70CL/1L

Record de dégustation 品鉴记录

Cognac pollvar jazz XO, au cœur de couleur moyen-tawny avec une bande de couleur brun pâle, éblouissant comme un ambre translucide;
Odeur, séduisante, aromatique et fruitée, aromatique fumé;
Dégustation, en bouche douce et aromatique, moelleuse, séduisante et fruitée, bien proportionnée, laissant un parfum moyen et long.
波尔瓦爵士XO干邑, 呈中茶色芯带宽浅褐色边, 如透光琥珀般耀眼;
闻, 诱人、香醇果香、带烟薰香;
品, 入口绵柔芳香、醇和、诱人佳果味、匀和、留香中长。

Parcours de développement 发展历程

Cognac pollvar (Pollvar Richard) depuis 1883
Située au cœur de la région française du cognac, au bord de la charente, depuis plus de cent ans, la distillation est faite dans la tradition régionale du cognac
L'artisanat, les normes strictes de contrôle de la qualité, le brassage de la bouche moelleuse qui émeut les cœurs, connu comme "cognac noble".
波尔瓦干邑 (Pollvar Richard) 创始自1883年
地处法国干邑地区的核心区域, 夏朗德河畔, 至今有一百多年的历史, 蒸馏采用干邑地区传统工艺, 严格的品控标准, 酿造打动人心的醇香口感, 被誉为“干邑贵族”。

波尔瓦系列产品介绍



POLLVAR GENTLEMAN X.O COGNAC 波尔瓦绅士X.O干邑

Paramètres des marchandises 商品参数

VARIÉTÉS DE RAISINS
葡萄品种:白玉霓

ALCOOL ET ALCOOL
酒精度:40%VOL

LE CONTENU NET
净含量:1L

Record de dégustation 品鉴记录

Cognac pollvar gentleman XO, mèche tawny foncé avec bordure brun clair;
Odeur, arôme fruité, boisé et vanille broyée;
Dégustation, moelleux et vin, boisé et fruité, oenotique tactile sur le bord de la queue, laisser le parfum moyen long.
波尔瓦绅士XO干邑, 深茶色芯带明实褐色边;
闻, 果香芳醇、木质香和碎香草芳香;
品, 醇和酒味、木质果味、尾边触觉酒性、留香中长。

Parcours de développement 发展历程

Cognac pollvar (Pollvar Richard) depuis 1883
Située au cœur de la région française du cognac, au bord de la charente, depuis plus de cent ans,
la distillation est faite dans la tradition régionale du cognac
L'artisanat, les normes strictes de contrôle de la qualité, le brassage de la bouche moelleuse qui émeut les cœurs,
connu comme "cognac noble".
波尔瓦干邑 (Pollvar Richard) 创始自1883年
地处法国干邑地区的核心区域, 夏朗德河畔, 至今有一百多年的历史, 蒸馏采用干邑地区传统
工艺, 严格的品控标准, 酿造打动人心的醇香口感, 被誉为“干邑贵族”。

POLLVAR
FONDÉE EN 1883
RICHARD

POLLVAR
RICHARD

MFC

中粮进口食品
Made For China



FONDÉE  EN 1883

POLLVAR
RICHARD

MFC
中粮进口食品
Made For China



波尔瓦系列产品介绍



POLLVAR LEGENDE COGNAC

波尔瓦 传奇干邑30ANS (木盒/卡盒)

Paramètres des marchandises 商品参数

VARIÉTÉS DE RAISINS
葡萄品种: 白玉霓

ALCOOL ET ALCOOL
酒精度: 40%VOL

LE CONTENU NET
净含量: 70CL

Record de dégustation 品鉴记录

Cognac pollvar légendaire 30 ans, sélection de cognacs de la grande champagne;
L'odeur, l'arôme agréable, séduisant parfum de fruits fumés, et doux et avec style;
Produit, alcool meilleur goût de vanille, gestation profonde, laisser longtemps parfum.
波尔瓦传奇30年干邑, 精选大香槟区干邑; 闻, 芳醇悦人、诱人烟熏果香、和顺而具有风格;
品, 醇佳香草味、味深酝, 留香长久。

Parcours de développement 发展历程

Cognac pollvar (Pollvar Richard) depuis 1883
Située au cœur de la région française du cognac, au bord de la charente, depuis plus de cent ans,
la distillation est faite dans la tradition régionale du cognac
L'artisanat, les normes strictes de contrôle de la qualité, le brassage de la bouche moelleuse qui émeut les cœurs,
connu comme "cognac noble".
波尔瓦干邑 (Pollvar Richard) 创始自1883年
地处法国干邑地区的核心区域, 夏朗德河畔, 至今有一百多年的历史, 蒸馏采用干邑地区传统
工艺, 严格的品控标准, 酿造打动人心的醇香口感, 被誉为“干邑贵族”。

FONDÉE  EN 1883

POLLVAR
RICHARD

MFC
中粮进口食品
Made For China



波尔瓦系列产品介绍



POLLVAR LEGENDE COGNAC

波尔瓦 传奇干邑50ANS (装于独立木盒)

Paramètres des marchandises 商品参数

VARIÉTÉS DE RAISINS
葡萄品种:白玉霓

ALCOOL ET ALCOOL
酒精度:40%VOL

LE CONTENU NET
净含量:70CL

Record de dégustation 品鉴记录

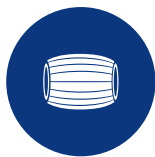
Cognac pollvar légendaire 50 ans, sélection de cognacs de la grande champagne;
Un mélange d' arômes de cuir et de tabac, d' une délicatesse merveilleuse et de multiples couches d' arômes,
Notes sucrées de noix et de cire d' abeille, belle plondeur, arôme persistant.
波尔瓦传奇50年干邑, 精选大香槟区干邑; 皮革和烟草香气的混合, 美妙的细腻和多层次的香气,
带有坚果和蜂蜡的甜味, 美丽的丰满度, 持久的香气。

Parcours de développement 发展历程

Cognac pollvar (Pollvar Richard) depuis 1883
Située au cœur de la région française du cognac, au bord de la charente, depuis plus de cent ans,
la distillation est faite dans la tradition régionale du cognac
L' artisanat, les normes strictes de contrôle de la qualité, le brassage de la bouche moelleuse qui émeut les cœurs,
connu comme "cognac noble".
波尔瓦干邑 (Pollvar Richard) 创始自1883年
地处法国干邑地区的核心区域, 夏朗德河畔, 至今有一百多年的历史, 蒸馏采用干邑地区传统
工艺, 严格的品控标准, 酿造打动人心的醇香口感, 被誉为“干邑贵族”。

ABOUT US

关于我们



关于制造
MANUFACTURING

波尔瓦·理查德家族在法国干邑区拥有了自己的葡萄园。1893年，波尔瓦·理查德家族扩大了葡萄酒酿造产业，并在干邑区大小香槟区拥有了138公顷的葡萄园，位于区东北的圣墨姆-勒-卡里耶尔村，雅尔纳克和夏朗德河畔夏托纳夫之间，种植乌艺布朗葡萄。尊重传统的蒸馏方法，坚持以传统的蒸馏技术作为发展的基石，世代传承家族特有酿造工艺。



关于荣誉
HONOR

自1993年始，波尔瓦·理查德家族的品牌在国际名酒大展中陆续展出，崭露头角，POLLVAR·波尔瓦(中文译名)X.O干邑并在1993年荣获银奖奖项；1996年，VSOP和X.O在芝加哥基地的饮料检定研究院分别获得金奖和银奖。波尔瓦干邑多款干邑由国际设计师MARCUS参与设计，拥有瓶型国际专利，受到国际消费者与同行的认可与赞许。



关于产品
PRODUCT

波尔瓦·理查德家族现为第七代传承，波尔瓦干邑遵循传统的酿造工艺与专业的蒸馏技术，保证花与香草的芬芳，X.O更表现在出咖啡、肉桂、蜂蜜、橙花和香草的芬香，马库斯·理查德说过这是介于果香和木香的藏酿的中间。EXTRA除了香草、咖啡香味外还有可可和结晶化的果味。HORSD'AGE(忘年)在桶中藏40年以上，有多样化与醇和的风味。



CONTACT US

联系我们



网站
WWW.POLLVAR.COM



小程序
波尔瓦



MFC
中粮进口食品
Made For China



POLLVAR
RICHARD



未来

中粮进口着力打造法国波尔瓦干邑

接下来还会推出新的产品

陆续签约入驻中免集团渠道系统

...

敬请期待

