

CASTEL 集团旗下子公司

上海代表处

地址：上海市徐汇区零陵路 899 号飞洲国际广场 607 室

邮编：200030

电话：+86 21 3363 2691 传真：+86 21 3363 2695

网址：www.groupe-castel.com

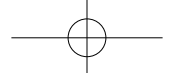
www.kriter.fr

部分照片提供：Gilles Galoyer, Sucre Salé




KRITER
www.kriter.fr





1955

勃艮第的葡萄酒批发商安德烈·布瓦索极具预见力，
是他创立了第一个高品质起泡葡萄酒品牌：古睿 (KRITER) 诞生了

1970

古睿 (KRITER) 主推两种起泡葡萄酒，干型和半干型，
有 75cl 瓶装和 20cl 小瓶装。

1973

古睿 (KRITER) 成为体育赞助商，为帆船环球赛事冠名赞助：
有 14 艘船骄傲地披上古睿 (KRITER) 品牌的颜色。

1980

面对品牌的巨大成功，
新的生产基地在勃艮第大区的首府博讷 (Beaune) 建成。

1982

古睿 (KRITER) 和摇滚乐完美结合：
陪伴数支乐队进行全球巡回演出。

2002

古睿 (KRITER) 在 50 周岁前，推出一款特别纪念版酒瓶，从而焕发第二春。
它独特优雅，自然出现在最美的节日餐桌上

2005

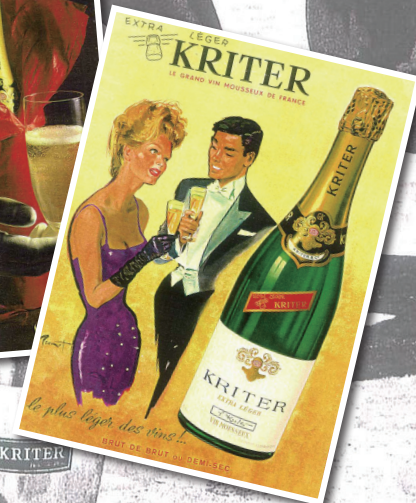
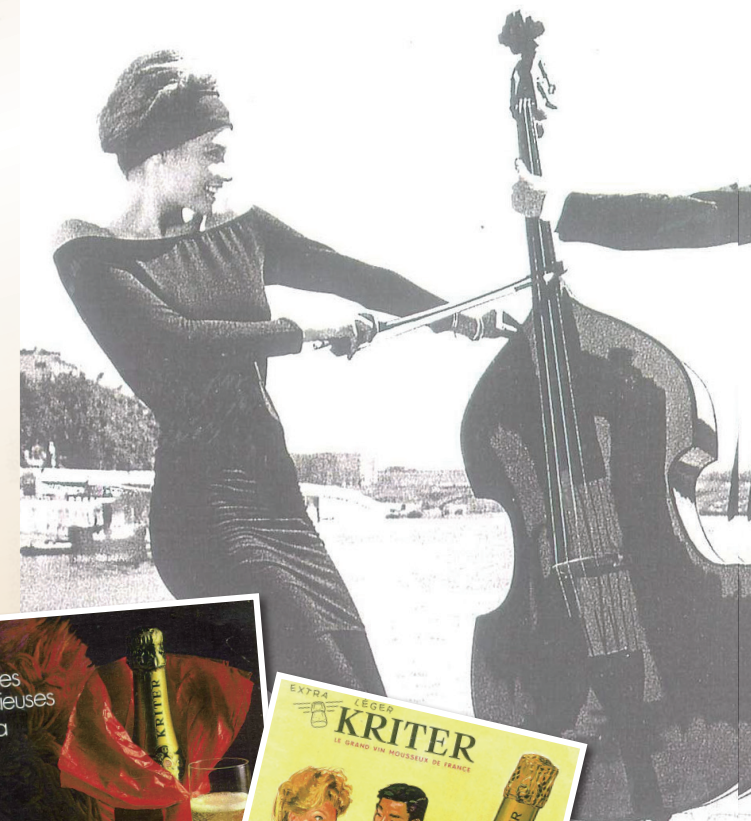
古睿 (KRITER) 增加了第三种产品：古睿 (KRITER) 桃红起泡葡萄酒，
它果味浓郁而优雅，
深受追求细腻独特品质的女性消费者喜爱，因而大获成功！

2007

古睿 (KRITER) 水果起泡酒问世：
有芒果、荔枝、白茶口味，古睿 (KRITER) 带来真正的美味时刻和异国风味！

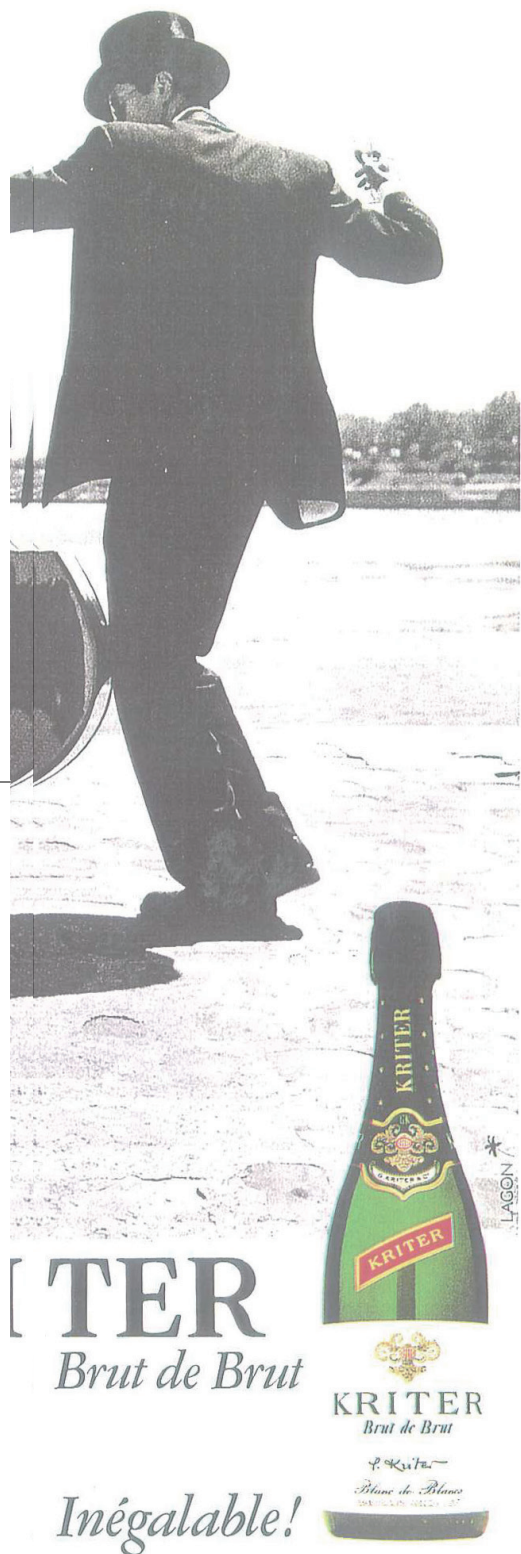
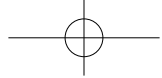
2009

古睿 (KRITER) 水果起泡酒系列进一步丰富，主推 75cl 瓶装，
有蜜桃、黑加仑、芒果口味。



SACHEZ APPRÉCIER AVEC MODÉRATION

KRI



古睿 KRITER 一个伟大品牌的诞生

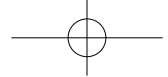
1941 年，Andre BOISSEAUX，这个市场营销的天才，不仅仅是个酒痴，更懂得如何运用品牌这个当时还很时髦的概念。他凭借睿智的商业头脑，敏锐的眼光预测到起泡酒在未来市场的发展潜力。此时，他儿时的伙伴，他的堂兄 Georges KRITTER，正作为他最得力的助手，负责葡萄酒的收购工作。

1957 年，在这对堂兄弟俩的默契努力之下，第一支高品质起泡葡萄酒诞生了。它选自口感清新、馥郁芳香的白葡萄品种，随后，酿酒师在酒罐中加入酒原液，以进行发酵和起泡。历经数月酒渣陈酿，随着时光的斗转星移，葡萄酒里逐渐产生浓郁香味和细腻轻盈的气泡。无数欢乐的气泡随着人们打开瓶塞的一刹那，纷纷蓬勃而出，仿佛这支酒从它诞生那天起，就注定了将见证人类欢庆时刻的使命。

给它取个什么名字呢？Andre BOISSEAUX 一度冥思苦想。突然，一道灵光闪过脑海。就用 George 的姓氏“KRITTER”！如果再简化成“KRITER”，就更加琅琅上口。KRITER（古睿），一个伟大的起泡酒品牌由此诞生！

正如当时一个吉卜赛人对 Georges KRITTER 的预言一样，“你的名字会传遍世界”！古睿（KRITER）品牌自 70 年代开始就成为了著名的体育赞助商，为帆船环球赛事冠名赞助，见证水上勇士的激情和无畏。一度曾有 14 艘帆船骄傲地披上 KRITER 品牌的颜色，进行环球航行。不仅如此，在摇滚乐征服了全世界的 80 年代，古睿（KRITER）品牌还曾陪伴数支摇滚乐队神气地举行全球巡回演出，成就了又一段传奇。





举世公认的专长

我们是勃艮第起泡酒酿造的先驱。
我们的经验在超过 50 年的岁月中累积沉淀，赋予古睿（KRITER）起泡葡萄酒优异的品质。



葡萄的挑选

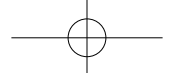
古睿（KRITER）的白葡萄酒
由法国最好的葡萄园的葡萄酿制。
我们的酿酒师精挑细选，
他们凭借丰富的经验，
选取口感清新、香味丰富的
白葡萄以酿造出白色起泡葡萄酒。

起泡酒酿造

我们的调酒师
将精选而来的葡萄酒（即“原酒”）
进行精心调配：
这一步骤保证了古睿（KRITER）
葡萄酒的稳定的品质和口感。
随后在酒罐中加入酒原液（含蔗糖、
酵母和葡萄酒），
以进行发酵和起泡。
葡萄酒进行数月酒渣陈酿，
随着时间的推移，
产生浓郁香味和细腻轻盈的起泡。

古睿（KRITER）的品质

自从 1955 年以来，我们就一直致力于赋予葡萄酒无可挑剔的品质。
我们的努力，再加上古睿（KRITER）起泡酒的细腻优雅，保证了这个品牌的杰出高贵。
古睿（KRITER）起泡酒的品质同样受到国际公认。
巴黎、伦敦、柏林
“欢愉时刻总有 KRITER”！



我们的起泡酒

50 多年来，欢庆时刻总有古睿（KRITER）陪伴您左右。

古睿（KRITER）的干型、半干型、桃红起泡葡萄酒分别有 75 cl 大瓶装和 20 cl 小瓶装，以满足不同场合的需求。

想品尝甜美果味，就选择古睿（KRITER）果味起泡酒



传统经典系列

自 1970 年诞生之日始，她就是餐桌上当之无愧的女王。欢愉时刻，杯盏交错之间，她明亮清澈的色泽，柔美细腻的气泡，令无数宾客迷恋沉醉

干型、半干型、桃红三种口感，分别有 75 cl 和 20cl 瓶装。



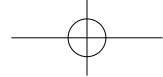
果味起泡酒系列

打破传统模式，创造起泡酒品饮新感觉。带有浓浓热带水果香气的轻盈气泡在口中轻轻爆开，带来真正美味时刻和异国风味

黑加仑口味、芒果口味、覆盆子口味、蜜桃口味75 cl 瓶装。



50 多年来
欢庆时刻
总有 KRITER
陪伴您左右



传统经典的古睿 (KRITER) 起泡葡萄酒



KRITER Brut

古睿 (KRITER) 干型起泡葡萄酒

古睿 (KRITER) 干型起泡葡萄酒是白葡萄酿造的起泡葡萄酒，俗称白中白。它酒裙闪亮，散发黄绿色的迷人光泽，气泡繁多细腻，极为优雅。它散发柑橘类水果和干果的香味，口感清新平衡，花香馥郁，饮后逗留新鲜而和谐的后味。

欢愉时刻
总有
KRITER

每个欢愉时刻
都是独一无二的

因而古睿 (KRITER) 干型起泡酒为配合不同场合提供两种容量的包装：
朋友间聚会畅饮可选择 75cl 大瓶装，享受二人世界可选择 20cl 的小瓶装



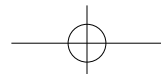


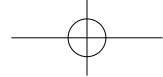
KRITER Demi-Sec 古睿(KRITER)半干型起泡葡萄酒

古睿 (KRITER) 半干型起泡葡萄酒是白葡萄酿造的起泡酒，俗称白中白。
它酒裙闪亮，呈淡金色，隐约显现淡淡的绿色。
完美而稳定的细腻气泡，展现其极为优雅的一面。
它味道柔顺，令人愉悦，果香和花香浓郁。
口感怡人，有新鲜水果味，甜味和酸度达到了完美平衡。

每个欢愉时刻
都是独一无二的

因而古睿 (KRITER) 半干型起泡酒为配合不同场合提供两种容量的包装：
朋友间聚会畅饮可选择 75cl 瓶装，享受二人世界可选择 20cl 的小瓶装





○ KRITER Rosé 古睿(KRITER)桃红起泡葡萄酒

古睿 (KRITER) 桃红起泡葡萄酒优雅怡人，
古睿 (KRITER) 所有的品质都体现在这款果味浓郁，清新爽口，美味可口的葡萄酒中。
在 2006 年曾被法国知名专业杂志《酒架》 (Rayon Boissons) 的行业人士推选为“2006 年度酒饮”。

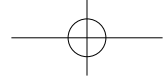
它的酒裙色泽浓郁，是鲜亮美丽的桃红色。
您会为它红色水果，尤其是醋栗的香味所倾倒。
新鲜玫瑰的浓郁芬芳仿佛令您置身于繁花锦簇的玫瑰园中。
它的口感也同样细腻诱人。微酸的余味带来愉悦的清新感受。

每个欢愉时刻
都是独一无二的

欢愉时刻
总有
KRITER

因而古睿 (KRITER) 桃红起泡酒为配合不同场合提供两种容量的包装：
朋友间聚会畅饮可选择 75cl 瓶装，享受二人世界可选择 20cl 的小瓶装





古睿 (KRITER) 果味起泡酒

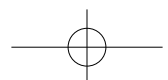
每个欢愉时刻
都是独一无二的

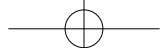


古睿 (KRITER) 的细腻气泡包裹着精致的香气，
在您口中逐个爆裂开，让香味尽情地自然绽放
口味清爽柔顺，果香浓郁宜人，适合在 6.5°C 时饮用



请您发现美味轻盈的系列产品：
黑加仑、芒果、覆盆子、蜜桃、.....





Flirtini 鸡尾酒

6 人份
准备时间：10 分钟

- 1 瓶 KRITER 半干型起泡葡萄酒
- 20 cl 菠萝汁
- 10 cl 伏特加
- 10 cl 橘味白酒
- 6 咖啡勺黑醋栗甜酒
- 250 g 覆盆子

将菠萝汁、伏特加、橘味白酒倒入沙拉碗中搅拌。
在每个香槟酒杯底部加入 1 咖啡勺黑醋栗甜酒。
然后将搅拌好的鸡尾酒倒入酒杯中至 $\frac{1}{2}$ 处，
接下来斟满 KRITER 酒。
用覆盆子装饰酒杯，即饮。

KRITER 荔枝酒 配杯装小食

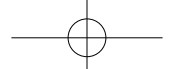
6 人份
准备时间：15 分钟

- 1 瓶 KRITER 桃红起泡葡萄酒
- 6 汤匙荔枝糖浆

杯装小食：
• 1 根黄瓜 • 60 g 鳕鱼子 • 6 汤匙鲜奶油 • $\frac{1}{2}$ 个柠檬榨汁
• 2 汤匙橄榄油 • 2 束小茴香 • 盐、胡椒

把鲜奶油倒入碗中，加适量盐和胡椒。放置冰箱冷藏。
洗净黄瓜，沥干。纵向一切为二，用小勺去籽，然后切成小块，
放入沙拉碗中，加盐、胡椒，淋上橄榄油、柠檬汁，然后搅拌。
将黄瓜块分装在 12 个伏特加小杯中，盖上鲜奶油和鳕鱼子。
用一小簇小茴香装饰，然后冷藏。
食用时：每个香槟酒杯加入一汤匙荔枝糖浆，再加入 KRITER 酒。
搭配杯装小食饮用。





白兰地 - 青柠檬鸡尾酒

6 人份

准备时间：10 分钟

- 1 瓶 KRITER 干型起泡葡萄酒
- 2 个青柠檬
- 10 cl 白兰地
- 5 cl 甘蔗糖浆

在热水中将一只青柠檬擦丝，然后切成小片。
柠檬榨汁后，将柠檬汁和片一起倒入沙拉碗中。
敲碎冰块，和甘蔗糖浆、白兰地一起加入柠檬汁中。
搅拌后，倒入 KRITER 起泡酒。
分装在香槟杯中，即饮。



KRITER 蜂蜜鸡尾酒 配吐司面包

6 人份

准备时间：20 分钟

烹饪时间：3 分钟

冷藏时间：1 小时

- 1 瓶 KRITER 半干型起泡葡萄酒
- 6 咖啡勺蜂蜜
- 10 cl 橘味白酒
- 12 片吐司面包
- 12 片迷你布利尼饼
- 4 片烟熏三文鱼
- 12 片半熟鹅肝薄片
- 20 cl 鲜奶油
- 1 袋马德拉果冻

按照包装袋上的说明准备马德拉果冻，然后放置冰箱冷藏 1 小时，之后切成小块。
烤面包片，并用烤箱加热布利尼饼，然后将其保温。

将烟熏三文鱼切成小片。

将布利尼饼和面包片放在盘中，鹅肝摆在面包上，烟熏三文鱼摆在迷你布利尼饼上。

烟熏三文鱼上加上鲜奶油，鹅肝上加上果冻块。

准备鸡尾酒：将 KRITER 酒、蜂蜜和橘味白酒倒入搅拌器，大力搅拌后倒入香槟酒杯中。
然后搭配吐司面包饮用。

