



# MAISON RAVOIRE

AOP Cairanne 红葡萄酒 2018

Ravoire 家族于 1593 年来到法国后，在罗纳河谷的中心地带扎根，世代一直热衷于栽培葡萄。Maison Ravoire 品牌的美酒希望向努力追求卓越品质 和保护风土的男女致敬。

我们的葡萄酒是由最佳产区的严选葡萄混酿而成的。经过精心酿造和陈酿，酿造出极致细腻的口感，并带出每个选定风土的潜力。此酒旨在让您感受充满欢乐，新鲜感和情感的品酒体验。

- **葡萄品种**：65% 歌海娜，35% 西拉
- **土壤**：石梯田，红色粘土和白色石灰石粘土。
- **树龄**：40 年
- **酿造工艺**：在初期成熟的阶段葡萄采摘，去梗，压榨，带皮沉浸48小时。多项工艺单独操作，在25-30度的气温下密封桶中发酵数日，每日萃取。
- **发酵**：在密封大桶中沉浸12个月。轻滤。
- **产量**：31.742 瓶。
- **每升含糖**：< 2 克 / 升。
- **品鉴记录**：黑紫罗兰色。浓郁的黑色水果的香气（黑樱桃，黑醋栗）和香料的香气。柔软如天鹅绒般的单宁和口感。总的来说，是一款美丽的葡萄酒，强劲而优雅。
- **最佳侍酒温度**：在16° C至18° C之间。

