



MAISON RAVOIRE

AOP Châteauneuf-du-Pape 白葡萄酒 2019

Ravoire 家族于 1593 年来到法国后，在罗纳河谷的中心地带扎根，世世代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**：歌海娜70%，胡珊15%，克莱怀特10%，布尔布兰5%。
- **土壤**：高石台阶。粘土石灰岩土壤。
- **树龄**：60 年。
- **酿造工艺**：全手工采摘，去梗和处理。短时带皮压榨。低温发酵。
- **发酵**：放置在密封不锈钢桶中 6 个月发酵。
- **每升含糖**：< 2 克 / 升。
- **品鉴记录**：淡柠檬黄色。复杂的香气，烟熏味和金银花香味相结合。清爽的口感，具有高超的矿石感。
- **最佳侍酒温度**：在10° C至12° C之间。