



MAISON RAVOIRE

AOP Châteauneuf-du-Pape 红葡萄酒 2017

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**：80% 歌海娜，10% 西拉，10% 慕合怀特。
- **土壤**: 罗讷河边石英岩卵石。
- **树龄**: 60 年。
- **酿造工艺**: 全部手工采摘，去梗和处理。长期温控密封发酵至少30天。
- **发酵**: 20% 合放置在两个法国橡木桶中发酵12个月（400升）。轻滤。
- **产量**：26.172 瓶。
- **每升含糖**: < 3 克 / 升。
- **品鉴记录**：深石榴红色。红色的水果香气，松露和甘草香料的味。优雅的口感；融化的单宁芳香长度均衡发展。
- **最佳侍酒温度**: 在16° C至18° C之间。