



MAISON RAVOIRE

AOP Côte-Rôtie 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**：西拉95%， 维欧尼5%。
- **土壤**：质岩土壤变和高地沙质土。
- **树龄**：60 年。
- **酿造工艺**：在初期成熟 的阶段葡萄手工采摘，葡萄去梗，压榨。酒精 的发酵是手工间歇性的。发酵长，温控不超过30° C，以便纯化和软化单宁。在充分尊重原料 的前提下长发酵，优化提取。
- **发酵**：在20年历史的法国橡木桶中密封发酵至少24个月。轻滤。
- **每升含糖**：< 2 克 / 升。
- **品鉴记录**：深红宝石色泽。带有花束和谐、复杂和的花香。口感集中，单宁均衡柔滑，有香料和香草，胡椒的香气。
- **最佳侍酒温度**：在16° C至18° C之间。

