



# MAISON RAVOIRE

## AOP Vacqueyras 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，20% 西拉。
- **土壤**:高石台阶。粘土石灰岩土壤。
- **树龄**: 60 年。
- **酿造工艺**: 在最佳成熟的阶段采摘，去梗和处理。接着温控发酵，利用温控泵提取。
- **发酵**:放置在密封大桶中10个月发酵，75%在不锈钢桶中，25%在法国橡木桶中（225升），轻滤。
- **酒精度**：13.5° C.
- **产量**：34.720 瓶。
- **每升含糖**: < 3 克 / 升。
- **品鉴记录**：明亮的色泽。香气强烈带有野生灌木丛石灰质荒地 的水果的香气。口感强劲，柔顺，宜人的芳香持久性。
- **最佳侍酒温度**: 在16° C至18° C之间。

