



FAMILLE RAVOIRE

Depuis 1593



Roches Marines - AOP Cassis Rose 2024

AOP Cassis, Provence, 法国

600 年前..... 在马赛建立的时候，在卡西斯建立了第一个葡萄树湾。他们将白玉露引入，至今仍然存在。后来，罗马人把葡萄种植文化传到了卡西斯，并开始酿造葡萄酒。如同在卡西斯湾发现的陶器一般。在十六世纪，卡西斯开始了他的命运：葡萄园专门制定白葡萄酒，直到1936年，成为了最古老的法国原产地命名。

酒款介绍

卡西斯葡萄园，主要沿 Cap Canaille 方向延伸，形成一个圈，面临地中海（上图），形成的 restanques（下图）：这是石头墙的葡萄架，葡萄园在山坡上的岩石和陡峭之间连接。在马赛和卡西斯将近20公里的石灰岩悬崖：白色土壤超过 400 米厚，浸泡在地中海的自然遗产中，这就是卡西斯的标志。

风土

土壤：粘土和石灰石土壤。

酿造

手工采摘后去皮处理。由一个气动薄膜压榨，浸渍，然后萃取，冷发酵热（18至22度）。

葡萄品种

黑歌海娜 50%，神索 30%，穆尔韦德 10%，佳利酿 10%

产品规格

残糖：< 2 g/l

侍酒

最佳侍酒温度：在 10C 至 12C 之间

品鉴

淡粉色酒裙。鼻子带有精致的鲜花（金银花）和核果（桃）香气。口感灵活，平衡有趣，带有柑橘和水果味道。芳香持久显著。

