



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。

