



FAMILLE RAVOIRE

Depuis 1593



Famille Ravoire, Esprit de Fanette, IGP Mediterranée, Rose IGP Mediterranée, 法国

LES VIGNES DE PHANETTE 的葡萄园集中在地中海盆地周围，拥有各式各样的地形，包括山脉、高原，还有山丘遍布的平原。这些在海洋振荡下形成的土地，性质丰富多样(石灰石，粘土，砾岩或页岩)，非常有利于种植优质葡萄。

酒款介绍

我们的有机特酿葡萄酒容易受到环境及土壤养护的影响，因此必须满足非常严格的规格。我们也在葡萄园中心促进物种的发展，为葡萄藤提供良好生长所需的各种养分。

风土

石灰粘土。

酿造

在清凉的晚上采收葡萄，然后于受控温度环境下，在不锈钢酒桶里发酵 10 至 15 天。

葡萄品种

西拉 70%，黑歌海娜 30%

产品规格

残糖: < 3 g/l

侍酒

理想侍酒温度: 10°C 至 12°C。

品鉴

这款清新宜人的桃红葡萄酒呈淡粉色，充满金银花和红色水果的芳香。口感细腻、果香四溢，余韵悠长。

