



MANON

CÔTES DE PROVENCE

Famille Ravoire, Manon, AOC Cotes de Provence, Blanc, 2024

AOC Cotes de Provence, Provence, 法国

Manon白葡萄酒诞生自普罗旺斯丘心脏地带明媚的田园风光之间，选用本产区最佳地块所产葡萄精心酿造而成。独树一帜的橄榄树图案，清晰表明我们的白葡萄酒蕴生自介于大海与陆地之间，地中海风光环绕的独特风土。

酒款介绍

在调配和陈酿过程中，我们的团队始终念兹在兹的是如何体现葡萄园风土的独有特征和真实风貌。这项匠心独运的精细工作由我们的葡萄酒工艺专家Pierre Vieillescazes统筹策划。

风土

石灰石粘土。

酿造

特别为这款葡萄酒而特别精心挑选的葡萄，在我们判断达到最佳的糖份与酸度平衡时，于凉爽的夜晚摘采。接着直接轻轻冷压。仅取用压榨机流出的最前段果汁，以保持澄净透明的色泽。接着进行低温澄清并于不锈钢桶与混凝土桶中低温发酵，以保留果味芬芳。

陈酿

发酵后进行细渣陈酿，并经过一些搅拌，使这款葡萄酒更为浓郁、复杂。

葡萄品种

Rolle 90%, Ugni blanc 10%

产品规格

残糖: < 3 g/l

侍酒

最佳侍酒温度: 在8C至10C。

品鉴

酒色呈淡黄，反映绿色光泽。酒香丰满，散发水果香气（柠檬、葡萄柚），入口清爽，略带柠檬味。

