



FAMILLE RAVOIRE

Depuis 1593



Terrasses de Fontanieu - AOP Bandol Red 2023

AOP Bandol, Provence, 法国

在公元六世纪之前，古罗马人在现在邦多勒的村庄的海岸登陆，开始了他们的殖民统治，他们继承了罗马帝国的陶器文明和葡萄与葡萄酒的酿造技术。海上贸易的发展帮助邦多勒葡萄酒的知名度打响了第一炮，并得到了路易十五国王的赞赏。

酒款介绍

因为这个原因，我们为这款酒命名为邦多勒港，周围拥有共同出发点，波尔多和吉伦特。

拥有良好的地质屏障，葡萄园梯田：保持了土壤和石块的土地，葡萄种植者能建立更多石头石墙，便于攀爬。这款酒产量非常有限：一串葡萄，一瓶酒，是对它最好的总结……

风土

石灰石粘土。

酿造

葡萄在最佳成熟状态下采摘处理。随后长期发酵（3周左右），再沉浸 18 个月。

葡萄品种

穆尔韦德 60%，黑歌海娜 40%

产品规格

残糖: < 3 g/l

侍酒

最佳侍酒温度: 在 16C 至 18C 之间。

品鉴

深石榴色酒裙。鼻子有非常强烈和富有表现力的黑莓和灌木的味道。好的平衡和柔和的单宁，回味持久。

