FAMILLE RAVOIRE

Depuis 1593

LES HAUTS DE CAIRANNE - AOC Cairanne Rouge 2024

AOC Cairanne, Vallee du Rhone, 法国

这块 葡萄 园的起源可追溯到古代 的起源可追溯到古代 的起源可追溯到古代 的起源可追溯到古代 的起源可追溯到古代 的起源可追溯到古代 的起源可追溯到古代 的起源可追溯到古代 的起源可追溯到古代。 它一直由高 一直由高 一直由高 一直由高 卢人和 罗马 人统治。 它在 中世 纪被来自平原地 自平原地 自平原地 自平原地 区的圣殿骑士团解放， 圣殿骑士团最后成 为了教皇。

酒款介绍

今天， 给汉 是一 个村庄 （照片如下） 坐落在岩石景 坐落在岩石景 坐落在岩石景 坐落在岩石景 坐落在岩石景 坐落在岩石景 观， 迷人的河， 阳光 的山坡 （上图），芳香的灌木中 芳香的灌木中 芳香的灌木中 芳香的灌木中 芳香的灌木中 芳香的灌木中。

葡萄 园的葡萄 的葡萄 的葡萄 种植在 两块边 界中： 它 结合了北 罗纳 河谷的 资产与南部歌海娜和西拉的特点 南部歌海娜和西拉的特点 南部歌海娜和西拉的特点 南部歌海娜和西拉的特点 南部歌海娜和西拉的特点。

这款酒是我 们最好的葡萄 种植者 伙伴经过 30 年的努力而 获得的 结果。 由 果。 由我们的团队荣誉 出品， 不 断提供最好的 产。

酿造

酿造和发酵 : 在初期成熟的阶段葡萄采摘， 去梗， 压榨， 带皮沉浸 带皮沉浸。
果汁被转移至 密封桶中发酵约 4周， 每日萃取

葡萄品种

Grenache 60%, 西拉 35%, 穆尔韦德 5%

产品规格

残糖: < 3 g/l

侍酒

最佳侍酒温度 : 在16 C至18 C。

品鉴

漂亮的深红色与紫调。 极强的表现力， 黑色水果的香味 （黑樱桃， 黑醋栗）， 咖啡和香料的气。 强烈的口感， 柔软和滑的单宁。

Famille Ravoire
340 Rue du Remoulaire, 13300 Salon de Provence
Tel. 0490730110 - contact@ravoire.fr
ravoire.fr

滥用酒精是危险的，为了您的健康，请适度饮用。 适度消费和享受。

612GQC