



FAMILLE RAVOIRE

Depuis 1593

Domaine d'Aigues - AOP Luberon Red 2024

AOP Luberon, Vallée du Rhône, Франция

Это винодельческое поместье получило свое название от края, зовущегося Пей-д'Эг (Pays d'Aigues) и естественно ограниченного горным массивом Люберон на севере и рекой Дюранс на юге. «Aigues» - это офранцузенная форма окситанского слова «aïga», что в переводе означает «вода».

ПРЕЗЕНТАЦИЯ

Благодаря своему расположению виноградник имеет природные источники воды, что позволяет винограду достигать полной фенольной зрелости даже в засушливые годы, в то время как виноградники в других местах страдают от недостатка влаги.

Поместьем, являющимся собственностью Анри Пансена, управляет Вансан Ратц, а производством вина занимается Элиз Потье. Все трое - большие перфекционисты. Они стараются каждый год максимально раскрыть все качества одного из великолепнейших терруаров апеласьона.

ТЕРРУАР

Тип почвы: глинисто-известковая почва и миоценовые пески.

НА ВИНОГРАДНИКАХ

Средний возраст виноградных лоз: 25 лет.

ПРОИЗВОДСТВО ВИНА

традиционная винификация с полным отделением ягод от гребней, с последующей холодной пленочной мацерацией в течение 3 дней и настаивание в течение 3 недель для максимальной экстракции фенольных и красящих веществ.

ВИНОГРАДНАЯ ЛОЗА

Syrah 60%, Grenache noir 20%, Carignan 15%, Cinsault 5%

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Остаточный сахар: < 3 g/l

ПОДАЧА





Идеальная температура подачи: 16°C - 18°C.

ДЕГУСТАЦИЯ

Вино глубокого гранатового цвета с фиолетовым оттенком. Интенсивный и сложный аромат с нотами диких ягод (ежевика) и семечковых плодов (инжира). Мощный вкус с долгим послевкусием, с шелковистыми танинами и замечательной концентрацией.



Famille Ravoire

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

ЗЛОУПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЕМ ОПАСНО ДЛЯ ВАШЕГО ЗДОРОВЬЯ. ПОТРЕБЛЯЙТЕ И НАСЛАЖДАЙТЕСЬ В МЕРУ.

