



# MAISON RAVOIRE

## FAMILLE RAVOIRE - Maison Ravoire - AOP Cornas Red 2023

AOC Cornas, Vallee du Rhone, 法国

Ravoire 家族于 1593 年来到法国后，在罗纳河谷的中心地带扎根，世代一直热衷于栽培葡萄。Maison Ravoire 品牌的美酒希望 向努力追求卓越品质和保护风土的男女致敬。

### 介绍

我们的康纳斯是通过严格混酿来自该产区最佳葡萄园的葡萄，经过精心酿造和陈酿而成，揭示了每个精心挑选的土壤的潜力。这款葡萄酒的目标是为您提供一次充满亲和力、发现和情感的品酒体验。

### 风土

土壤性质：主要由经过时间转变为粘土砂的花岗岩组成的梯田坡地。

### 风土与采收

葡萄树平均年龄：60岁

### 酿造

葡萄是手工收获的，全部去梗。在冷浸前发酵后，在30C的恒温罐中进行酒精发酵，然后进行轻微的浸渍和轻微的回流，直至流出。

### 陈酿

12至18个月在桶中，70%来自1至3种葡萄酒的桶，30%来自新桶。

### 葡萄品种

西拉 100%

### 产品规格

残糖: < 2: 小于 2 g/l

### 侍酒

服务理想温度：16至18C。

### 品鉴

野生的鼻子，带有黑色水果的味道（黑莓，黑醋栗），带有薄荷味。口感柔和，带有甘草棒的味道，丹宁结构庞大，需要在品尝前通风数小时或等待软化。

