

Olivier Ravoire

FAMILLE RAVOIRE - Olivier Ravoire - AOC Vacqueyras Blanc 2024

AOC Vacqueyras, Vallée du Rhône, Франция

Семья Равуар обосновалась во Франции начиная с 1593 года, и с тех пор ее история из поколения в поколение неразрывно связана с винодельческим регионом Долина Роны. Вина Maison Ravoire, появившиеся благодаря этой семейной любви к виноделию, – дань уважения кропотливой работе увлеченных мужчин и женщин, которые подготавливают почву виноградников, стремясь достичь совершенства и сохранить наши терруары

ПРЕЗЕНТАЦИЯ

Наше вино «Вакерас», полученное в результате тщательного отбора винограда с лучших участков апелласьона, а также строго контролируемого процесса винификации и выдержки, раскрывает потенциал каждого из отобранных терруаров. Дегустация этого вина подарит вам яркие эмоции, поможет создать по-настоящему душевную атмосферу и принесет истинное удовольствие.

ТЕРРУАР

Виноградники расположены на территории коммуны Ваккейрас в районе Бель-Эр, на глинисто-мергелевых почвах.

ПРОИЗВОДСТВО ВИНА

Виноград собирается вручную, отделяется от гребней, подвергается прямому прессованию, отстаивается и подвергается холодной ферментации в чанах из нержавеющей стали.

ВЫДЕРЖКА

В чане из нержавеющей стали. Выдержка 6 месяцев.

ВИНОГРАДНАЯ ЛОЗА

Roussanne 50%, Clairette 25%, Viognier 25%

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Остаточный сахар: < 2 g/l

ПОДАЧА

Оптимальная температура подачи: от 10°C до 12°C.

ДЕГУСТАЦИЯ

Бледно-желтый цвет, цветочные и цитрусовые ноты. "Жирное" вино со сложным и изысканным вкусом. Можно не только употреблять уже сейчас, но и хранить в течение 3-4 лет.

