



FAMILLE RAVOIRE

Depuis 1593



Chateau des Baumelles, AOP Bandol, Rose, 2022

AOP Bandol, Provence, 法国

Baumelles ”一词，在普罗旺斯语中为宜人的小洞穴之意，呼应了AOP Bandol法定产区命名多石的土壤特性。葡萄种植者Michel、Julien和Nicolas Bronzo多年来采用完全尊重环境与大自然的方法栽植葡萄和酿造葡萄酒。

演示

占地12公顷的Chateau des Baumelles位于滨海圣西尔（Saint Cyr sur Mer）镇上。由于邻近海边及朝北的坐向，使得这片葡萄园拥有本产区中最凉爽的气候条件，得天独厚地免受气温过度剧烈变化扰。

风土

土壤类型：多石的粘土石灰岩。

风土与采收

葡萄株平均年龄：30年。

酿造

葡萄采收完全以人工进行，装在小容量的箱中运输，并经过三次分拣。采用自流法，先进行浸皮与接压榨后，置于温控不锈钢大桶中发酵。

葡萄品种

神索 60%，穆尔韦德 25%，黑歌海娜 15%

产品规格

残糖：< 3 g/l

侍酒

最佳侍酒温度：在8C至10C。

品鉴

酒色呈现明亮闪耀的橙红色。香气细腻复杂，表现出红色浆果与柑橘类水果的芬芳。口感丰盈醇厚，鲜明并充满活力，并以异国水果的余味收尾。



BIODYVIN

