



# FAMILLE RAVOIRE

*Depuis 1593*



## Roches Marines - AOP Cassis White 2024

AOP Cassis, Provence, 法国

600 年前..... 在马赛建立的时候，在卡西斯建立了第一个葡萄树湾。他们将白玉露引入，至今仍然存在。后来，罗马人把葡萄种植文化传到了卡西斯，并开始酿造葡萄酒。如同在卡西斯湾发现的陶器一般。在十六世纪，卡西斯开始了他的命运：葡萄园专门制定白葡萄酒，直到1936年，成为了最古老的法国原产地命名。

### 酒款介绍

卡西斯葡萄园，主要沿 Cap Canaille 方向延伸，形成一个圈，面临地中海（上图），形成的 restanques（下图）：这是石头墙的葡萄架，葡萄园在山坡上的岩石和陡峭之间连接。在马赛和卡西斯将近20公里的石灰岩悬崖：白色土壤超过 400 米厚，浸泡在地中海的自然遗产中，这就是卡西斯的标志。

### 风土

土壤:粘土和石灰石土壤。

### 酿造

手工采摘后去皮处理。由一个气动薄膜压榨，浸渍，然后萃取，冷发酵热（18至22度）。

### 葡萄品种

克莱雷特 40%，Marsanne 30%，Ugni blanc 10%，布尔朗克 10%

### 产品规格

残糖: < 2 g/l

### 侍酒

最佳侍酒温度: 在 10C至 12C之间

### 品鉴

淡黄色酒裙带有明亮光泽。鼻子有白色花卉和强烈的柑橘、矿物、土地的气息。口感带有矿物味，结合蜂蜜和柑橘香气，新鲜，有一个很好的平衡。

