



FAMILLE RAVOIRE

Depuis 1593



Font Salière - AOP Luberon 白葡萄酒 2025

AOP Luberon, Vallee du Rhone, 法国

稍稍远离罗讷河谷的吕贝龙 (Luberon) 受到地中海温和气候的滋养。从古希腊罗马时代便开始栽植葡萄的吕贝龙地区, 尽管开发历史悠久, 却始终深知如何保存其丰厚的文化与自然遗产, 呈现人类开发的葡萄园与自然孕生的风光和谐交融的景象。

酒款介绍

AOP Luberon法定产区位于山地, 因此有着非常剧烈的温度变化。葡萄藤种植于海拔200至450米之间。风土丰富、多样丰饶, 除了有艾格地区 (Pays d'Aigues) 的中新世沙质土、山脚地带的石灰岩碎石, 还有阿普特 (Apt) 周围特有的红黏土。气候得天独厚, 处于罗讷河影响之交, 亦受惠于普罗旺斯高地的清新。这款葡萄酒孕生自我们最佳葡萄种植合作伙伴以严谨的农法种植的葡萄, 以及我们的团队精心的混合与陈酿工艺, 意在呈献本产区最动人优美的风味。

风土

石灰石粘土。

酿造

于凉爽的夜里采收葡萄, 接着进行低温发酵, 并进行酒泥陈酿15周, 以萃取更多风味。

葡萄品种

白歌海娜 80%, 克莱雷特 10%, Ugni blanc 10%

产品规格

残糖: < 3g/l

侍酒

最佳侍酒温度: 在10C至12C之间。

品鉴

酒色呈樱桃红。散发出玫瑰花瓣和柑橘类水果的香气。入口时, 葡萄柚与新鲜水果的香气与活泼鲜明的气息, 赋予这款葡萄酒完美的平衡。

