



MAISON RAVOIRE



FAMILLE RAVOIRE - Maison Ravoire - AOP Châteauneuf-du-Pape Red 2023

AOP Châteauneuf-du-Pape, Vallée du Rhône, 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。

酒款介绍

我们的葡萄酒是由最佳产区的严选葡萄混酿而成的。经过精心酿造和陈酿，酿造出极致细腻的口感，并带出每个选定风土的潜力。此酒旨在让您感受充满欢乐，新鲜感和情感的品酒体验。

风土

土壤：罗纳河边石英岩卵石。

风土与采收

树龄：60 年。

酿造

全部手工采摘，去梗和处理。长期温控密封发酵至少30天。

陈酿

20% 合放置在两个法国橡木桶中发酵12个月（400升）。轻滤。

葡萄品种

Grenache 80%，穆尔韦德 10%，西拉 10%

产品规格

残糖：< 3 g/l

侍酒

最佳侍酒温度：在16C至18C之间。

品鉴

石榴红色。红色的水果香气，松露和甘草香料的的味道。优雅的口感；融化的单宁芳香长度均衡发展。

