



MAISON RAVOIRE

FAMILLE RAVOIRE - Maison Ravoire - AOC Gigondas Red 2023

AOC Gigondas, Vallee du Rhone, 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：广阔的冲积阶地与红石粘土。

风土与采收

树龄：60 年。

酿造

在初期成熟的阶段葡萄手工采摘，产率非常低（约20升/公顷）。葡萄去梗，压榨，每道工序单独处理。酒精的发酵是手工间歇性的。发酵长，温控，以便纯化和软化单宁。在大桶中酿造四周。

陈酿

90%在密封大桶中，10%在新法国橡木桶内混合发酵15个月（225升）。轻滤。

葡萄品种

黑歌海娜 80%，西拉 20%

产品规格

残糖：< 2 g/l

侍酒

最佳侍酒温度：在16C至18C之间。

品鉴

亮的红宝石色泽，略带紫色。丰富多彩的鼻子释放出普罗旺斯的香味和水果香味。口感柔滑而有力，单宁具有平衡感。

