



MAISON RAVOIRE

AOP Crozes-Hermitage 红葡萄酒 2019

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。

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。

- **葡萄品种**：西拉100%。
- **土壤**：从不同的冰河时代起结合的厚层红粘土多石土壤。
- **树龄**：45年。
- **酿造工艺**：全部手工采摘，完全去梗和处理。泵搅拌提取。密封温控发酵平均三周。
- **发酵**：放置在密封大桶中 12 个月发酵，50%在不锈钢桶中，50%在法国橡木桶中（225升）。轻滤。
- **产量**：26.145 瓶。
- **每升含糖**：< 2 克 / 升。
- **品鉴记录**：深宝石红色。激烈和复杂的黑色水果香气；黑加仑和香料的回味。口感柔滑的特性提供有力而优雅的单宁结构。
- **最佳侍酒温度**：在16° C至18° C之间。

