



MAISON RAVOIRE

AOP Gigondas 红葡萄酒 2018

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**：80% 歌海娜，20% 西拉。
- **土壤**：广阔的冲积阶地与红石粘土。
- **树龄**：60 年。
- **酿造工艺**：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。
- **发酵**：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。
- **每升含糖**：< 2 克 / 升。
- **品鉴记录**：漂亮的红宝石色泽，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。
- **最佳侍酒温度**：在16° C至18° C之间。

