



# MAISON RAVOIRE

## AOP Côtes du Rhône 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**：70% 歌海娜， 30% 西拉
- **土壤**：石灰石粘土。
- **树龄**：55 年
- **酿造工艺**：在最佳成熟 的阶段采摘，去梗和处理。接着温控发酵，在密封桶中发酵约20天。利用温控泵提取。
- **发酵**：在密封桶中沉浸 10 个月。轻滤。
- **每升含糖**：< 2 克 / 升。
- **品鉴记录**：红宝石和石榴石红色。辛辣的味道和红色水果 的香气平衡发展。柔滑 的口感和丰备愉快的单宁。
- **最佳侍酒温度**：在16° C至18° C之间

