



OLIVIER RAVOIRE

AOP Châteauneuf-du-Pape 白葡萄酒 2019

Olivier Ravoire 渴望通过以十六世纪（1593 年）Comtat Venaissin（维纳辛县）的英勇骑士 Capitan Ravoire 命名此系列，突显 Ravoire 辉煌的家族历史。因此，他为不同产区出产的葡萄酒选用了与骑士精神相关的名称。

Carapaçon 指中世纪装饰华美的马铠，是教皇新堡出产的年份酒 的名称。

这些年份酒采用产区中最佳地段栽培的葡萄精心混酿而成，带来值得分享和探索的丰富体验。

- **葡萄品种**：歌海娜70%， 胡珊15%， 克莱怀特10%， 布尔布兰5%。
- **土壤**：高石台阶。 粘土石灰岩土壤。
- **树龄**：60 年。
- **酿造工艺**：全手工采摘， 去梗和处理。短时带皮压榨。低温发酵。
- **发酵**：放置在密封不锈钢桶中10 个月发酵。
- **每升含糖**：< 2 克 / 升。
- **品鉴记录**：淡柠檬黄色。 复杂的香气，烟熏味和金银花香味相结合。清爽的口感， 具有高超的矿石感。
- **最佳侍酒温度**：在10° C 至12° C 之间。
- **获奖记录**:
 - **91/100** – Jeb Dunnuck.

