



Olivier Ravoire

AOP CÔTE-RÔTIE 红葡萄酒 2017



“我们在罗纳地区的中心跟热情的葡萄种植者建立了信任的关系，凭借我们的专业技术和严格的共同管理，与他们交换最好的葡萄汁（葡萄种植，葡萄采摘……）。

酿造和发酵都是我们的团队在当地严格的标准监督下进行的，考虑到每个年份的特点，努力优化各层的潜力。结合我们独有的方法，我们选择和购买每年最好的葡萄酒。每个月自然发酵直到用我们自己的移动站点执行装瓶。

这些酒可以搭配你的美食体验，给你成熟的品味，丰富真实的欢乐和瞬间的享受。”

奥利维尔·哈瓦尔

- **葡萄品种**：西拉95%，维欧尼5%
- **土壤**：质岩土壤变和高地沙质土。
- **树龄**：60年
- **酿造工艺**：在初期成熟的阶段葡萄手工采摘，葡萄去梗，压榨。酒精的发酵是手工间歇性的。发酵长，温控不超过30°C，以便纯化和软化单宁。在充分尊重原料的前提下长发酵，优化提取。
- **发酵**：在20年历史的法国橡木桶中密封发酵至少24个月。轻滤。
- **每升含糖**：< 2克 / 升
- **最佳侍酒温度**：在16°C至18°C之间
- **获奖记录**：
 - 90/100 - Jeb Dunnuck
 - 16.5/20 - Jancis Robinson

年份品鉴记录 2017：

深红宝石色泽。带有花束和谐、复杂和的花香。口感集中，单宁均衡柔滑，有香料和香草，胡椒的香气。

