



OLIVIER RAVOIRE

AOP Crozes-Hermitage 红葡萄酒 2019

Olivier Ravoire 渴望通过以十六世纪（1593 年）Comtat Venaissi（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。

Espee 在古法语的意思是剑，代表骑士选择的武器，是克罗兹-埃米塔日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**：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。

