



# OLIVIER RAVOIRE

## AOP Gigondas 红葡萄酒 2018

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。

Armatura 在拉丁语的意思是盔甲，代表骑士上战场和对打时必不可少的保护装备，是吉贡达斯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**：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，15%在新法国橡木桶内混合发酵10个月（225升）。轻滤。
- **产量**：23.483 瓶。
- **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。
- **获奖记录**：
  - 90/100 - Jeb Dunnuck
  - 17/20 - Jancis Robinson