



MAISON RAVOIRE

AOP Châteauneuf-du-Pape Rouge 2017



Etablie en France depuis 1593, la famille Ravoire a ancré son histoire génération après génération au cœur de la Vallée du Rhône. Fort de cet attachement familial à la vigne, la gamme Maison Ravoire rend hommage au travail minutieux d'hommes et de femmes passionnés qui cultivent les sols en quête d'excellence et de préservation de nos terroirs.

Notre Châteauneuf-du-Pape est le fruit d'un rigoureux assemblage des raisins issus des meilleures parcelles de l'appellation, sublimé par une vinification et un élevage minutieux, dévoilant ainsi le potentiel de chacun des terroirs sélectionnés. Cette cuvée a ainsi pour ambition de vous offrir une dégustation riche en convivialité, en découverte et en émotion.

- **Cépages** : 80% Grenache, 10% Mourvèdre, 10% Syrah.
- **Nature de sols** : galets de quartzite roulés par le Rhône.
- **Age moyen des vignes** : 60 ans.
- **Vinification** : les raisins sont cueillis à la main, récoltés en caissettes puis triés. La vinification est rythmée par de nombreux remontages, délestages et pigeages manuels, une fermentation longue, thermo régulée, pour une extraction pelliculaire optimale. La cuvaison dure environ 30 jours.
- **Elevage** : 20% de l'assemblage est élevé pendant 12 mois en fûts de chêne français. Filtration lâche sur vin non collé.
- **Sucres résiduels par litre** : < 3 grammes / litre.
- **Notes de dégustation** : Robe grenat soutenue. Nez complexe aux arômes de fruits rouges, d'épices évoluant vers les senteurs de truffe et de réglisse. Bouche puissante et élégante équilibrée aux tanins fondus développant une persistance aromatique remarquable.
- **Température idéale de service** : de 16°C à 18°C.