



MAISON RAVOIRE

AOP Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu Rouge 2019



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 Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu BIO 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** : 60% Grenache, 30% Syrah, 5% Cinsault, 5% Mourvèdre.
- **Nature de sols** : plateau argilo-calcaire recouvert de galets roulés.
- **Age moyen des vignes** : 30 ans.
- **Vinification** : éraflage total avec fermentation de 20 à 25 jours en cuve béton à une température de 25°C.
- **Elevage** : élevage de 3 mois en cuve béton.
- **Sucres résiduels par litre** : < 3 grammes / litre.
- **Certification** : vin biologique (certification AB).
- **Notes de dégustation** : Robe rouge profond. Nez très aromatique avec des arômes de cerises compotées, de garrigues et de thym. Bouche franche sur le fruit avec une belle structure.
- **Température idéale de service** : de 16°C à 18°C.