



MAISON RAVOIRE

AOP Vacqueyras 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 Vacqueyras 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, 20% Syrah.
- **Nature de sols** : haute terrasse caillouteuse. Sol argilo-limoneux.
- **Age moyen des vignes** : 60 ans.
- **Vinification** : la vendange, récoltée à maturité phénolique optimale, est égrappée puis foulée. S'en suit une fermentation alcoolique sous température contrôlée avec une extraction douce grâce à une longue macération jus/pellicule par remontages et délestages.
- **Elevage** : la totalité de la Syrah est élevée pendant 12 mois en fûts de chêne français de 225 litres (50% en fûts neufs, 50% en fûts d'un vin) et 10% du Grenache est élevé pendant 12 mois en fûts neufs de chêne français de 600 litres .
- **Sucres résiduels par litre** : < 3 grammes / litre.
- **Notes de dégustation** : Robe brillante aux reflets violacés. Nez intense aux arômes de fruits rouges, de garrigue et aux notes fumées. Bouche puissante, souple et concentrée aux tanins fondus, caractérisée par une belle persistance aromatique.
- **Température idéale de service** : de 16°C à 18°C.