



# MAISON RAVOIRE

## AOP Côtes du Rhône Blanc 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 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** : 70% Grenache, 30% Viognier.
- **Nature de sols** : caillouteux argilo-calcaire.
- **Age moyen des vignes** : 40 ans.
- **Vinification** : la vendange est foulée puis égrappée. S'en suit une macération pré-fermentaire à froid qui précède le pressurage pneumatique. La vinification se déroule à basse température.
- **Elevage** : l'assemblage est élevé en cuve inox sur lies fines pendant 3 mois.
- **Sucres résiduels par litre** : < 3 grammes / litre.
- **Notes de dégustation** : Robe jaune translucide à reflets dorés. Nez confituré, charmeur aux arômes de fruits à chair blanche. Une bouche fine, ample et corpulente, à large expression aromatique.
- **Température idéale de service** : de 10°C à 12°C.