



# MAISON RAVOIRE

## AOP Côtes du Rhône Rouge 2018

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%, Syrah.
- **Nature de sols** : caillouteux argilo-calcaire.
- **Age moyen des vignes** : 55 ans.
- **Vinification** : la vendange, récoltée à maturité phénolique optimale, est éraflée, foulée, puis la fermentation alcoolique s'opère sous température contrôlée avec une extraction douce et régulière par remontages. La cuvaison dure une vingtaine de jours.
- **Elevage** : l'assemblage se fait en cuve béton suivi d'une filtration lâche sur vin non collé.
- **Sucres résiduels par litre** : < 2 grammes / litre.
- **Notes de dégustation** : Robe rouge rubis aux reflets grenat. Nez flatteur épicé contrebalancé par des arômes de fruits rouges. La bouche, ample et veloutée, offre des tanins fondus.
- **Température idéale de service** : de 16°C à 18°C.

