



**OLIVIER RAVOIRE**

## AOP Châteauneuf-du-Pape Blanc 2019

Olivier Ravoire met en lumière l'histoire de la famille Ravoire en signant cette gamme en l'honneur de l'épopée du Capitaine Ravoire – vaillant chevalier du XVIème siècle – dans le Comtat Venaissin en 1593. Pour cela, un terme issu du lexique de la chevalerie a été attribué à chaque appellation.

Ainsi, notre Châteauneuf-du-Pape a pour nom de cuvée « Carapaçon », terme désignant l'armure d'ornement dont on couvrait les chevaux au Moyen-Âge.

Issue d'un rigoureux assemblage des raisins des meilleures parcelles de l'appellation, cette cuvée a pour ambition d'offrir une dégustation riche en convivialité et en découverte.

- **Cépages** : 70% Grenache Blanc, 15% Roussanne, 10% Clairette, 5% Bourboulenc.
- **Nature de sols** : coteaux sableux formés par le retrait du Rhône.
- **Age moyen des vignes** : 60 ans.
- **Vinification** : la vendange est manuelle et triée. S'en suit une courte macération pelliculaire puis un pressurage direct. La fermentation alcoolique se fait directement en barriques.
- **Elevage** : l'assemblage est élevé en barriques sur lies fines avec bâtonnages réguliers pendant 10 mois.
- **Sucres résiduels par litre** : < 2 grammes / litre.
- **Notes de dégustation** : Robe jaune citron pâle. Nez expressif et complexe où se mêlent des notes fumée, et florale de chèvrefeuille. Bouche fraîche et ample avec une superbe minéralité en finale.
- **Température idéale de service** : de 10°C à 12°C.
- **Récompenses**:

- **91/100 - Jeb Dunnock.**

