



OLIVIER RAVOIRE

AOP Châteauneuf-du-Pape Rouge 2018

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 « Caparaçon », 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** : 80% Grenache, 10% Mourvèdre, 10% Syrah.
- **Nature de sols** : galets de quartzite roulés par le Rhône.
- **Age moyen des vignes** : 60 ans.
- **Vinification** : les raisins sont cueillis à la main, récoltés en caissettes puis triés. La vinification est rythmée par de nombreux remontages, délestages et pigeages manuels, une fermentation longue, thermo régulée, pour une extraction pelliculaire optimale. La cuvaison dure environ 30 jours.
- **Elevage** : Le Mourvèdre et la Syrah sont élevés en barriques (50% en barrique neuve, 50% en barrique d'un vin). 10% de Grenache est élevé en demi-muids pendant 12 mois. Filtration lâche sur vin non collé.
- **Sucres résiduels par litre** : < 3 grammes / litre.
- **Notes de dégustation** : Robe grenat soutenue. Nez complexe aux arômes de fruits rouges, d'épices évoluant vers les senteurs de truffe et de réglisse. Bouche puissante et élégante équilibrée aux tanins fondus développant une persistance aromatique remarquable.
- **Température idéale de service** : de 16°C à 18°C.
- **Récompenses**:
 - **(89-91) / 100 - Jeb Dunnock.**

