



OLIVIER RAVOIRE

AOP Crozes-Hermitage Rouge 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 Crozes-Hermitage a pour nom de cuvée « Espee », terme emprunté à l'ancien français désignant l'épée du chevalier.

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** : Syrah 100%.
- **Nature de sols** : couches épaisses de cailloutis roulés de différentes époques glaciaires mêlés à de l'argile rouge.
- **Age moyen des vignes** : 45 ans.
- **Vinification** : la récolte manuelle est entièrement égrappée et triée, l'extraction maximale est rendue possible par remontages. La cuvaison est de 3 semaines en moyenne sous température contrôlée.
- **Elevage** : l'assemblage est élevé pendant 12 mois à 50% en cuve béton et 50% en fûts de chêne français (225 litres). Filtration lâche sur vin non collé.
- **Sucres résiduels par litre** : < 2 grammes / litre.
- **Notes de dégustation** : Robe rubis soutenue. Bouquet intense et complexe de fruits noirs évoquant le cassis, et les épices. Bouche avec de la personnalité puissante et soyeuse offrant une structure tannique élégante.
- **Température idéale de service** : de 16°C à 18°C.

