



OLIVIER RAVOIRE

AOP Saint-Joseph 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 Saint-Joseph a pour nom de cuvée « Oriflamme », nom donnée en hommage au poste de banneret tenu par les générations de chevaliers de la famille Ravoire.

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** : 100% Syrah.
- **Nature de sols** : coteaux de terrasses granitiques exposées Sud-Est.
- **Age moyen des vignes** : 40 ans.
- **Vinification** : vendanges manuelles à très forte maturité. Eraflage à 100%. Fermentation lente en cuve béton. La macération est longue afin d'extraire les tanins.
- **Elevage** : les vins sont élevés en fûts de chêne français dont 10% en barriques neuves.
- **Sucres résiduels par litre** : < 2 grammes / litre.
- **Notes de dégustation** : Robe grenat foncé. Nez confituré aux arômes de fruits noirs très mûrs accompagné de notes fumées et minérales. Bouche fumée et poivrée aux tanins très serrés offrant une longue persistance en bouche.
- **Température idéale de service** : de 16°C à 18°C.

