



OLIVIER RAVOIRE

AOP Vacqueyras 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 Vacqueyras a pour nom de cuvée « Pavois », grand bouclier porté par les chevaliers du 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, 20% Syrah.
- **Nature de sols** : haute terrasse caillouteuse. Sol argilo-limoneux.
- **Age moyen des vignes** : 60 ans.
- **Vinification** : la vendange, récoltée à maturité phénolique optimale, est égrappée puis foulée. S'en suit une fermentation alcoolique sous température contrôlée avec une extraction douce grâce à une longue macération jus/pellicule par remontages et délestages.
- **Élevage** : la totalité de la Syrah est élevée pendant 12 mois en fûts de chêne français de 225 litres (50% en fûts neufs, 50% en fûts d'un vin) et 10% du Grenache est élevé pendant 12 mois en fûts neufs de chêne français de 600 litres .
- **Sucres résiduels par litre** : < 3 grammes / litre.
- **Notes de dégustation** : Robe brillante aux reflets violacés. Nez intense aux arômes de fruits rouges, de garrigue et aux notes fumées. Bouche puissante, souple et concentrée aux tanins fondus, caractérisée par une belle persistance aromatique.
- **Température idéale de service** : de 16°C à 18°C.
- **Récompenses** :
 - **91 points** - Jeb Dunnuck.
 - **90 points** - Wine Enthusiast.
 - **89 points** - Vinous.
 - **16+/20** - Jancis Robinson.

