



## Olivier Ravoire AOP CÔTES DU RHÔNE BLANC 2016

« Es en el corazón de estas tierras rodanianas que hemos establecido, día a día, relaciones de confianza con viñadores apasionados. A cambio de nuestro savoir-faire y de una sobrevaloración de los jugos, accedemos a sus mejores parcelas a las que aplicamos un estricto pliego de condiciones llevado a cabo con una estrecha colaboración (dirección de la viña, cosecha...).

La vinificación y la elaboración se desarrollan en propiedades bajo el minucioso y asiduo control de nuestro equipo, con el afán permanente de adaptarse a las especificidades de cada cosecha y de mostrar el potencial de cada uno de los terrenos. Los perfiles obtenidos combinados con nuestra visión sobre ellos, nos conducen cada año a seleccionar y adquirir las barricas adecuadas. La elaboración también se perfecciona a lo largo de los meses hasta el embotellamiento, operado con nuestras propias unidades móviles.

Estos vinos tienen por ambición acompañarles a ustedes en sus impulsos gourmets, para una degustación abierta, rica en convivialidad auténtica y de placeres inmediatos. »

Olivier Ravoire.

Olivier Ravoire.

- **Variedades** : 30% Garnacha, 30% Viognier, 20% Clairette, 20% Roussanne.
- **Tipo de suelo** : pedregoso arcillo-calcáreo.
- **Edad media de las viñas** : 40 años.
- **Vinificación** : la vendimia es manual, estrujada y después, despalillada. Sigue una maceración pre-fermentaria en frío que precede al prensado neumático. La vinificación se desarrolla a baja temperatura.
- **Elaboración** : la mezcla es criada en cuba de acero inoxidable sobre lías finas durante 3 meses.
- **Azúcares residuales** : < 3 gramos / litro.
- **Temperatura ideal de servicio** : 10°C - 12°C.



### Degustación cosecha 2016 :

Vestido amarillo translúcido con reflejos dorados. Aroma de mermelada, encantador con fragancias de frutas de pulpa blanca. Fino, amplio y corpulento en boca, con amplia expresión aromática.

