



OLIVIER RAVOIRE

AOP Côtes du Rhône Blanc 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 Côtes-du-Rhône a pour nom de cuvée « Banderet », surnom des seigneurs bannerets de la famille Ravoire pendant plusieurs générations.

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** : 70% Grenache, 30% Viognier.
- **Nature de sols** : caillouteux argilo-calcaire.
- **Age moyen des vignes** : 40 ans.
- **Vinification** : les raisins sont vendangés tôt le matin puis directement pressés. S'en suit une macération pré-fermentaire à froid qui précède le pressurage pneumatique. La vinification se déroule à basse température.
- **Elevage** : l'assemblage est élevé en cuve inox sur lies fines avant embouteillage.
- **Sucres résiduels par litre** : < 3 grammes / litre.
- **Notes de dégustation** : Robe jaune translucide à reflets dorés. Nez confituré, charmeur aux arômes de fruits à chair blanche. Une bouche fine, ample et corpulente, à large expression aromatique.
- **Température idéale de service** : de 10°C à 12°C.

