



OLIVIER RAVOIRE

AOP Côtes du Rhône 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 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% Syrah.
- **Nature de sols** : sols caillouteux et argilo-calcaires.
- **Age moyen des vignes** : 55 ans.
- **Vinification** : la vendange, récoltée à maturité phénolique optimale, est éraflée, foulée, puis la fermentation alcoolique s'opère sous température contrôlée avec une extraction douce et régulière par remontages. La cuvaison dure une vingtaine de jours.
- **Elevage** : l'assemblage se fait en cuve béton suivi d'une filtration lâche sur vin non collé.
- **Sucres résiduels par litre** : < 2 grammes / litre.
- **Notes de dégustation** : Robe rouge rubis aux reflets grenat. Nez flatteur épicé contrebalancé par des arômes de fruits rouges. La bouche, ample et veloutée, offre des tanins fondus.
- **Température idéale de service** : de 16°C à 18°C.

