

Olivier Ravoire

FAMILLE RAVOIRE - Olivier Ravoire - AOC Saint-Joseph Rouge 2023

AOC Saint-Joseph, Vallée du Rhône, France

Olivier Ravoire met en lumière l'histoire de la famille Ravoire en signant cette cuvée en l'honneur de l'épopée du capitaine Ravoire dans le Comtat Venaissin en 1593. Il a ainsi confectionné des vins provenant des appellations les plus prestigieuses de la Vallée du Rhône afin de vous offrir le meilleur de ce vignoble authentique.

PRÉSENTATION

Ainsi, notre Saint-Joseph a pour nom de cuvée « Oriflamme », nom donné 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.

TERROIR

Coteaux de terrasses granitiques exposées Sud-Est.

À LA VIGNE

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.

ÉLEVAGE

60% des vins sont élevés en fûts de chêne français dont 10% en barriques neuves.

CÉPAGE

Syrah 100%

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: < 2 g/l

SERVICE

Température idéale de service : de 16°C à 18°C.

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.

ACCORDS GOURMANDS

Canard farci aux marrons, Carré d'agneau à la provençale, Tian de tomates, aubergines et courgettes.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Jancis Robinson
JancisRobinson.com

16/20
Jancis Robinson

