



MAISON RAVOIRE

FAMILLE RAVOIRE - Maison Ravoire - AOC Cairanne Rouge 2024

AOC Cairanne, Vallée du Rhône, France

Etablie en France depuis 1593, la famille Ravoire a ancré son histoire génération après génération au coeur de la Vallée du Rhône. Fort de cet attachement familial à la vigne, la gamme Maison Ravoire rend hommage au travail minutieux d'hommes et de femmes passionnés qui cultivent les sols en quête d'excellence et de préservation de nos terroirs.

PRÉSENTATION

Notre Cairanne est le fruit d'un rigoureux assemblage des raisins issus des meilleures parcelles de l'appellation, sublimé par une vinification et un élevage minutieux, dévoilant ainsi le potentiel de chacun des terroirs sélectionnés. Cette cuvée a ainsi pour ambition de vous offrir une dégustation riche en convivialité, en découverte et en émotion.

TERROIR

Terrasses caillouteuses composées d'argile rouge et argile blanche calcaire.

À LA VIGNE

Age moyen des vignes : 40 ans.

VINIFICATION

La vendange, récoltée à maturité phénolique optimale, est éraflée, foulée puis effectue une macération pelliculaire à froid pendant 48 heures. Ensuite chaque cépage est vinifié séparément. La fermentation alcoolique s'opère sous température contrôlée aux alentours de 25°C et monte à 30°C sur les derniers jours de fermentation. L'extraction phénolique est permise par deux remontages quotidiens.

ÉLEVAGE

L'assemblage est élevé 10 mois en cuve béton suivi d'une filtration lâche sur vin non collé.

CÉPAGES

Grenache noir 60%, Syrah 40%

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: < 2 g/l

SERVICE

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

DÉGUSTATION

Robe profonde à reflets violets. Nez intense aux arômes de fruits noirs (cerise noire, cassis) et d'épices. Bouche souple et puissante aux tanins de velours. Un beau vin alliant puissance et élégance.

ACCORDS GOURMANDS

Poulet grillé aux herbes, Boudin noir aux pommes, Salade Périgourdine, Poivrons marinés.

