



MAISON RAVOIRE

FAMILLE RAVOIRE - Maison Ravoire - AOC Châteauneuf-du-Pape Blanc 2024

AOC Châteauneuf-du-Pape, Vallée du Rhône, France

Etablie en France depuis 1593, la famille Ravoire a ancré son histoire génération après génération au cœur 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 Châteauneuf-du-Pape 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

Nature de sols : coteaux sableux formés par le retrait du Rhône.

À LA VIGNE

Age moyen des vignes : 60 ans.

VINIFICATION

La vendange est manuelle et triée. S'en suit une courte macération pelliculaire puis un pressurage direct. La fermentation alcoolique se fait directement en barriques.

ÉLEVAGE

L'assemblage est élevé en barriques sur lies fines avec bâtonnages réguliers pendant 10 mois.

CÉPAGES

Grenache blanc 70%, Roussanne 15%,
Clairette 10%, Bourboulenc 5%

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: < 2 g/l

SERVICE

Température idéale de service : de 10°C à 12°C.

DÉGUSTATION

Robe jaune citron pâle. Nez expressif et complexe où se mêlent des notes grillées et des arômes de fruits à chair blanche. Bouche fraîche et ample avec une belle minéralité et longueur en finale.

ACCORDS GOURMANDS

Quenelles sauce Nantua, Ravioles de langoustines, Risotto de Saint Jacques.

