



MAISON RAVOIRE

FAMILLE RAVOIRE - Maison Ravoire - AOC Côtes du Rhône Blanc 2024

AOC Côtes du Rhône, 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 Côtes du Rhône 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

Caillouteux argilo-calcaire.

À LA VIGNE

Age moyen des vignes : 40 ans.

VINIFICATION

La vendange est manuelle, foulée puis égrappée. S'en suit une macération pré-fermentaire à froid qui précède le pressurage pneumatique. La vinification se déroule à basse température.

ÉLEVAGE

L'assemblage est élevé en cuve inox sur lies fines pendant 3 mois.

CÉPAGES

Grenache blanc 30%, Viognier 30%, Clairette
20%, Roussanne 20%

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: < 3 g/l

SERVICE

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

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.

ACCORDS GOURMANDS

Briques de fromage de chèvre, Dos de cabillaud en papillotes, Poulpe grillé, Risotto au parmesan.

