

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

AOC Côtes du Rhône, 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 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.

TERROIR

Caillouteux argilo-calcaire.

À LA VIGNE

Age moyen des vignes : 40 ans.

VINIFICATION

La vendange est 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 70%, Viognier 30%

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

Asperges aux morilles, Carpaccio de saint-jacques à la mangue, Fromages aux truffes.

