



MAISON RAVOIRE

FAMILLE RAVOIRE - Maison Ravoire - AOP Cornas Rouge 2023

AOC Cornas, 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 Cornas 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 des sols : Coteaux aménagés en terrasses, essentiellement composés de granits s'étant transformés au fil du temps en sables argileux.

À LA VIGNE

Age moyen des vignes : 60 ans

VINIFICATION

La vendange est manuelle et les raisins sont éraflés en totalité. Après une macération préfermentaire à froid, fermentation alcoolique en cuves thermo-régulées jusqu'à 30°C, puis macération avec légers remontages jusqu'à écoulement.

ÉLEVAGE

12 à 18 mois en fûts, 70% de fûts d'1 à 3 vins et 30% de fûts neufs.

CÉPAGE

Syrah 100%

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: < 2 g/l

SERVICE

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

DÉGUSTATION

Nez sauvage, marqué par des fruits noirs (mûre, cassis) avec des notes mentholées. La bouche est douce, avec des saveurs de bâton de réglisse, la structure tannique est imposante et demande une aération de quelques heures avant dégustation ou du temps pour s'assouplir.

ACCORDS GOURMANDS

Apéritifs, charcuteries, terrines, viandes rouges, brochettes d'agneau au barbecue.

