



MAISON RAVOIRE

FAMILLE RAVOIRE - Maison Ravoire - AOC Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu Rouge 2024

AOC Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu, 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 Villages Plan de Dieu 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

Terrasse alluviale du Riss, surmontée de cailloutis calcaires du quaternaire et reposant sur un lit d'argile bleue du Pliocène.

À LA VIGNE

Age moyen des vignes : 30 ans.

VINIFICATION

La vendange, récoltée à maturité phénolique optimale, est éraflée, foulée puis chaque cépage est vinifié séparément. La fermentation alcoolique s'opère sous température contrôlée avec des remontages réguliers permettant l'extraction de la couleur et de la structure tannique. La cuvaison dure environ 24 jours.

ÉLEVAGE

L'assemblage est élevé 12 mois en cuve béton suivi d'une filtration lâche sur vin non collé.

CÉPAGES

Grenache noir 70%, Syrah 20%, Mourvèdre 10%

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: < 2 g/l

SERVICE

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

DÉGUSTATION

Robe rouge profond. Nez très aromatique avec des arômes de cerises compotées, de garrigues et de thym. Bouche franche sur le fruit avec une belle structure.

ACCORDS GOURMANDS

Viande blanche, Viande rouge, Gardiane et ses légumes.

