

Olivier Ravoire

FAMILLE RAVOIRE - Olivier Ravoire - AOC

Vacqueyras Blanc 2024

AOC Vacqueyras, Vallée du Rhône, France

Olivier Ravoire met en lumière l'histoire de la famille Ravoire en signant cette gamme en l'honneur de l'épopée du Capitaine Ravoire – vaillant chevalier du XVIème siècle – dans le Comtat Venaissin en 1593. Pour cela, un terme issu du lexique de la chevalerie a été attribué à chaque appellation.

PRÉSENTATION

Ainsi, notre Vacqueyras a pour nom de cuvée « Pavois », grand bouclier porté par les chevaliers du Moyen-Âge.

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

Vignes situées sur la commune de Vacqueyras dans le quartier de Bel Air, sur des terres de marne argileuse.

VINIFICATION

Vendange manuelle éraflée, pressurage direct, débourbage et fermentation à froid en cuve inox.

ÉLEVAGE

En cuve inox. Élevage de 6 mois.

CÉPAGES

Roussanne 50%, Clairette 25%, Viognier 25%

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: < 2 g/l

SERVICE

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

DÉGUSTATION

Robe jaune pâle, notes florales et d'agrumes. Du gras en bouche, ce vin est complexe et fin. À déguster dès à présent et peut se conserver de 3 à 4 ans.

ACCORDS GOURMANDS

Poissons grillés, crustacés, viandes blanches et fromages.

