

# 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.

