



MAISON RAVOIRE

FAMILLE RAVOIRE - Maison Ravoire - AOC Côtes du Rhône Rouge 2024

AOC Côtes du Rhône, 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 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

Caillouteux argilo-calcaire.

À LA VIGNE

Age moyen des vignes : 55 ans.

VINIFICATION

La vendange, récoltée à maturité phénolique optimale, est éraflée, foulée, puis la fermentation alcoolique s'opère sous température contrôlée avec une extraction douce et régulière par remontages. La cuvaison dure une vingtaine de jours.

ÉLEVAGE

L'assemblage se fait en cuve béton suivi d'une filtration lâche sur vin non collé.

CÉPAGES

Grenache noir 70%, Syrah 30%

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: < 2 g/l

SERVICE

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

DÉGUSTATION

Robe rouge rubis aux reflets grenat. Nez flatteur épicé contrebalancé par des arômes de fruits rouges. La bouche, ample et veloutée, offre des tanins fondus.

ACCORDS GOURMANDS

Carpaccio de bœuf, Canette rôtie, Fricassée de champignons.

