



MAISON RAVOIRE

Famille Ravoire - Maison Ravoire - AOC Vacqueyras Blanc 2024

AOC Vacqueyras, Vallée du Rhône, France

Etablie en France depuis 1593, la famille Ravoire a ancré son histoire génération après génération au coeur 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 Vacqueyras 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

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.

