



MAISON RAVOIRE



FAMILLE RAVOIRE - Maison Ravoire - AOC Gigondas Rouge 2023

AOC Gigondas, 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 Gigondas 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

Grandes terrasses alluviales d'argile rouge caillouteuse.

À LA VIGNE

Age moyen des vignes : 60 ans.

VINIFICATION

La récolte manuelle présente des rendements exceptionnellement bas (environ 20 hectolitres par hectare) avec une maturité poussée. La vendange est éraflée, foulée puis chaque cépage est vinifié séparément. La fermentation alcoolique est rythmée par de nombreux pigeages manuels, une fermentation longue, thermo régulée, afin de favoriser l'extraction et l'assouplissement des tanins. La cuvaison dure quatre semaines.

ÉLEVAGE

La Syrah est élevée pendant 12 mois en fûts de chêne français et 15% du Grenache est élevé en demi-muids d'un vin (600 litres).

CÉPAGES

Grenache noir 80%, Syrah 20%

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: < 2 g/l

SERVICE

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

DÉGUSTATION

Robe pourpre aux reflets violets. Nez haut en couleur où se mêle senteurs de garrigue et fruits à noyaux. Bouche puissante présentant une attaque soyeuse évoluant sur un milieu de bouche aux tanins présents mais équilibrés.

ACCORDS GOURMANDS

Coq au vin rouge, Noix d'entrecôte de bœuf, Croûtes forestières aux champignons.

