



# MAISON RAVOIRE

AOP Côte-Rôtie Rouge 2017



Etablie en France depuis 1471, 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.

Notre Côte 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.

- **Cépages** : 95% Syrah, 5% Viognier.
- **Nature de sols** : roches métamorphiques reposant sur des sols de micaschistes, sableux et à pierrosité élevée.
- **Age moyen des vignes** : 60 ans.
- **Vinification** : les raisins sont cueillis à la main, triés et éraflés. L'extraction de la couleur et de la matière phénolique s'accompagne de remontages quotidiens. La vinification est rythmée par de nombreux pigeages manuels, une fermentation longue et thermo régulée ne dépassant pas une température de 30°C. La cuvaison se veut longue pour une extraction optimale, dans le respect total de la matière première.
- **Elevage** : l'assemblage est élevé pendant 24 mois en fûts de chêne français. Vin non filtré et non collé.
- **Sucres résiduels par litre** : < 2 grammes / litre.
- **Notes de dégustation** : Robe rubis profond. Bouquet harmonieux et complexe offrant des notes florales et empyreumatiques. Bouche concentrée aux tanins soyeux, équilibrée aux arômes de violette, vanille, et de poivre.
- **Température idéale de service** : entre 16°C et 18°C.