



MAISON RAVOIRE

AOP Cairanne 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 Cairanne 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** : 65% Grenache, 35% Syrah.
- **Nature de sols** : terrasses caillouteuses composées d'argile rouge et argile blanche calcaire.
- **Age moyen des vignes** : 40 ans.
- **Vinification** : la vendange, récoltée à maturité phénolique optimale, est éraflée, foulée puis effectuée une macération pelliculaire à froid pendant 48 heures. Ensuite chaque cépage est vinifié séparément. La fermentation alcoolique s'opère sous température contrôlée aux alentours de 25°C et monte à 30°C sur les derniers jours de fermentation. L'extraction phénolique est permise par deux remontages quotidiens.
- **Elevage** : l'assemblage est élevé 12 mois en cuve béton suivi d'une filtration lâche sur vin non collé.
- **Sucres résiduels par litre** : < 2 grammes / litre.
- **Notes de dégustation** : Robe profonde à reflets violets. Nez intense aux arômes de fruits noirs (cerise noire, cassis) et d'épices. Bouche souple et puissante aux tanins de velours. Un beau vin alliant puissance et élégance.
- **Température idéale de service** : de 16°C à 18°C.