



MAISON RAVOIRE

AOP Châteauneuf-du-Pape Blanc 2018



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 Châteauneuf-du-Pape 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** : 70% Grenache Blanc, 15% Roussanne, 10% Clairette, 5% Bourboulenc.
- **Nature de sols** : coteaux sableux formés par le retrait du Rhône.
- **Age moyen des vignes** : 60 ans.
- **Vinification** : la vendange est manuelle et triée. S'en suit une courte macération pelliculaire puis un pressurage direct. La fermentation alcoolique se fait directement en barriques.
- **Elevage** : l'assemblage est élevé en barriques sur lies fines avec bâtonnages réguliers pendant 10 mois.
- **Sucres résiduels par litre** : < 2 grammes / litre.
- **Notes de dégustation** : Robe jaune citron pâle. Nez expressif et complexe où se mêlent des notes grillées et des arômes de fruits à chair blanche. Bouche fraîche et ample avec une belle minéralité et longueur finale.
- **Température idéale de service** : de 10°C à 12°C.