



MAISON RAVOIRE

AOP Crozes-Hermitage 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 Côtes 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** : Syrah 100%.
- **Nature de sols** : couches épaisses de cailloutis roulés de différentes époques glaciaires mêlés à de l'argile rouge.
- **Age moyen des vignes** : 45 ans.
- **Vinification** : la récolte manuelle est entièrement égrappée et triée, l'extraction maximale est rendue possible par remontages. La cuvaison est de trois semaines en moyenne sous température contrôlée.
- **Elevage** : l'assemblage est élevé pendant douze mois à 50% en cuve béton et 50% en fûts de chêne français (225 litres) de deux vins. Filtration lâche sur vin non collé.
- **Sucres résiduels par litre** : < 2 grammes / litre.
- **Notes de dégustation** : Robe rubis soutenue. Bouquet intense et complexe de fruits noirs évoquant le cassis, et les épices. Bouche avec de la personnalité puissante et soyeuse offrant une structure tannique élégante.
- **Température idéale de service** : de 16°C à 18°C.