



MAISON RAVOIRE

AOP Gigondas Rouge 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 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.

- **Cépages** : 80% Grenache, 20% Syrah.
- **Nature de sols** : grandes terrasses alluviales d'argile rouge caillouteuse.
- **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.
- **Elevage** : 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).
- **Sucres résiduels par litre** : < 2 grammes / litre.
- **Notes de 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.
- **Température idéale de service** : de 16°C à 18°C.