



# MAISON RAVOIRE

## AOP Saint-Joseph 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 Saint-Joseph 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** : 100% Syrah.
- **Nature de sols** : coteaux de terrasses granitiques exposées Sud-Est.
- **Age moyen des vignes** : 40 ans.
- **Vinification** : vendanges manuelles à très forte maturité. Eraflage à 100%. Fermentation lente en cuve béton. La macération est longue afin d'extraire les tanins.
- **Elevage** : les vins sont élevés en fûts de chêne français dont 10% en barriques neuves.
- **Sucres résiduels par litre** : < 2 grammes / litre.
- **Notes de dégustation** : Robe grenat foncé. Nez confituré aux arômes de fruits noirs très mûrs accompagné de notes fumées et minérales. Bouche fumée et poivrée aux tanins très serrés offrant une longue persistance en bouche.
- **Température idéale de service** : de 16°C à 18°C.