



MAISON RAVOIRE

AOP Côtes du Rhône Villages Sablet Rouge 2019



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 Villages Sablet BIO 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** : 60% Grenache, 30% Syrah, 10% Mourvèdre.
- **Nature de sols** : argilo-calcaires sur les coteaux de Sablet.
- **Age moyen des vignes** : 40 ans.
- **Vinification** : éraflage total avec fermentation de 20 à 25 jours en cuve béton à une température de 25°C.
- **Elevage** : élevage de 3 mois en cuvé béton.
- **Sucres résiduels par litre** : < 3 grammes / litre.
- **Certification** : vin biologique (certification AB).
- **Notes de dégustation** : Robe d'une couleur rubis profond. Nez aux arômes de petits fruits noirs (cerise noire, cassis). Attaque franche et fruitée ; arômes d'épices douces et de réglisse en final conférant une belle puissance et longueur.
- **Température idéale de service** : de 16°C à 18°C.