



Olivier Ravoire

AOP Châteauneuf-du-Pape Blanc 2016

« C'est au cœur des terres rhodaniennes que nous avons noué jour après jour des relations de confiance avec des vigneron passionnés. En échange de notre savoir-faire et d'une survalorisation des jus nous accédons ainsi à leurs meilleures parcelles auxquelles nous appliquons un strict cahier des charges mené en étroite collaboration (conduite de la vigne, récolte...).

Vinification et élevage se déroulent en propriétés sous le contrôle minutieux et assidu de notre équipe avec le souci permanent de s'adapter aux spécificités de chaque millésime et de révéler le potentiel de chacun des terroirs. Les profils obtenus couplés à notre vision de ceux-ci nous conduisent chaque année à sélectionner et acheter les fûts adéquats. L'élevage est ainsi affiné au fil des mois jusqu'à la mise en bouteille opérée avec nos propres unités mobiles. Ces vins ont ainsi pour ambition de vous accompagner dans vos élans gourmets, pour une dégustation épanouie, riche d'authentique convivialité et de plaisirs immédiats. »

Olivier Ravoire.

- **Cépages** : Grenache, Roussanne, Clairette, Bourboulenc.
- **Nature des sols** : Coteaux sableux formés par le retrait du Rhône.
- **Age moyen des vignes** : 60ans.
- **Vinification** : La vendange est manuelle, triée et égrappée. S'en suit une courte macération pelliculaire puis un pressurage direct. La fermentation alcoolique se poursuit à basse température.
- **Elevage** : L'assemblage est élevé en cuve inox sur lies fines avec un bâtonnage par mois pendant 6 mois.
- **Sucres résiduels par litre** : < 3 grammes / litres.
- **Température idéale de service** : entre 10°C et 12°C.
- **Récompenses** :



Dégustation millésime 2016 :

Robe jaune citron pâle. Nez expressif et complexe où se mêlent des notes fumée, et florale de chèvrefeuille. Bouche fraîche et ample avec une superbe minéralité en finale.

