

Olivier Ravoire Châteauneuf-du-Pape "Caparaçon" rouge 2019

Prix du produit :

96,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Millésime: 2019

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: rouge

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cépage dominant: grenache



Description brève du produit :

*Ce vin a été **offert par la Famille Ravoire** qui l'a élaboré, afin d'aider l'hôpital pour enfants de Kiev. Nous lui en sommes extrêmement reconnaissants et vous assurons une qualité optimale car chaque bouteille offerte n'a connu que les chais des vigneronns et les nôtres, donc des conditions de conservation idéales.*

Description du produit :

Olivier Ravoire Châteauneuf-du-Pape "Caparaçon" rouge 2019

*Ce vin a été **offert par la Famille Ravoire** qui l'a élaboré, afin d'aider l'hôpital pour enfants de Kiev. Nous lui en sommes extrêmement reconnaissants et vous assurons une qualité optimale car chaque bouteille offerte n'a connu que les chais des vigneronns et les nôtres, donc des conditions de conservation idéales.*

Fiche technique rédigée par le domaine

Olivier Ravoire met en lumière l'histoire de la famille Ravoire en signant cette gamme en l'honneur de l'épopée du Capitaine Ravoire – vaillant chevalier du XVIème siècle – dans le Comtat Venaissin en 1593. Pour cela, un terme issu du lexique de la chevalerie a été attribué à chaque appellation.

LE VIN

Ainsi, notre Châteauneuf-du-Pape a pour nom de cuvée « Caparaçon », terme désignant l'armure d'ornement dont on couvrait les chevaux au Moyen-Âge.

Issue d'un rigoureux assemblage des raisins des meilleures parcelles de l'appellation, cette cuvée a pour ambition d'offrir une dégustation riche en convivialité et en découverte.

TERROIR

Nature de sols : galets de quartzite roulés par le Rhône.

VINIFICATION

Les raisins sont cueillis à la main, récoltés en caissettes puis triés. La vinification est rythmée par de nombreux remontages, délestages et pigeages manuels, une fermentation longue, thermo régulée, pour une extraction pelliculaire optimale. La cuvaison dure environ 30 jours.

ELEVAGE

Le Mourvèdre et la Syrah sont élevés en barriques (50% en barrique neuve, 50% en barrique d'un vin). 10% de Grenache est élevé en demi-muids pendant 12 mois. Filtration lâche sur vin non collé.

CÉPAGES

Grenache noir 80%, Mourvèdre 10%, Syrah 10%

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: 2 g/l

SERVICE

Température idéale de service : de 16°C à 18°C.

DÉGUSTATION

Robe grenat soutenue. Nez complexe aux arômes de fruits rouges, d'épices évoluant vers les senteurs de truffe et de réglisse. Bouche puissante et élégante équilibrée aux tanins fondus développant une persistance aromatique remarquable.

ACCORDS METS-VINS

Viande rouge, gibiers, fromages.