

FAM. RAVOIRE

Olivier Ravoire Côtes du Rhône 2023



Dyp rubinrød farge. Duften er generøs og krydret, med innslag av røde bær som bringer balanse og friskhet. Moden og frisk smak med av plomme og fiken. Den fyldige strukturen kombineres med en silkemyk munnfølelse og avrundede, behagelige tanniner. Et fint hint av lakris preger den lange ettersmaken. Vinifikasjon og modning: Druene høstes ved optimal fenolisk modenhet, før de avstilkes og knuses. Alkoholgjæringen foregår ved kontrollert temperatur med skånsom overpumping for å bevare frukt og struktur. Maserasjonen varer i omtrent 20 dager. Vinen modnes deretter i en kombinasjon av betong- og ståltanker, før den tappes på flaske etter en lett filtrering. Terroir: Vinstokkene har en gjennomsnittsalder på 55 år og vokser i steinete, leire- og kalkholdig jord – forhold som gir vinen både dybde og karakter. Serveringstemperatur: 16–18 °C

Horeca veil. eksl. mva: **198,-**



Lam og sau



Friskhet



Grenache 70%, Syrah 30%



Storfe



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Storvilt



Rik og myk med modne tanniner.

Vinmonopol nr	1985901	Alkoholprosent	14%	Varetype	Rødvin
EPD nr	4269726	Vecturanummer	150203	Sukkerinnhold	3 g/l
Land	Frankrike	Utvalg	-	Syreinnhold	6 g/l
Distrikt	Rhône	Forpakning	75 cl, Glass	Segment	-