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

Storfe

Storvilt

Friskhet

Fylde

Grenache 70%, Syrah 30%

Drikkeklar nå, men kan også lagres

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	**-**