



# Olivier Ravoire Chateauneuf-du-Pape

RANSKA - VIINIT PUNAVIINI

Täyteläinen punaviini yrttisille liharuolle Rhônesta

Rypäleet on poimittu käsin keskimäärin 60 vuotta vanhoista köynnöksistä. Pitkä lämpösäädely käymisprosessi (30 pv), jotta kuoresta saadaan kaikki makuaineet irti. 20 % sekoituksesta on kypsynyt ranskalaisissa tammitynnyreissä 18 kk.

**Väri:** Tumma karmiininpunainen

**Tuoksu:** Moniulotteinen tuoksu, jossa tummia marjoja, mausteita, tryffeliä ja lakritsaa

**Maku:** Elegantti ja voimakas, silkkiset tanniinit ja pitkä jälkimaku

**Ruokasuositus:** Coq au vin, yrttiset liharuoat, vuohenjuusto

## Tuottajan tiedot

Roger Ravoire ja hänen poikansa valmistavat viinejä Luberonin rinteiden juurella, Rhonen laakson ja Provensen alueiden rajamailla. Suvussa on pitkät juuret viinivalmistuksessa, ja Ravoirien taitoihin luottavat useat viininviljelijät niin Rhonessa kuin Provencessakin.

**Maahantuojat:** Interbrands Wines and Spirits

**Maa:** Ranska

**Tuotantoalue:** AC Chateauneuf-du-Pape (Rhône)

**Tuottaja:** Ravoire et Fils

**Alkoholipitoisuus:** 15.5 %

**Sokeripitoisuus:** < 3.0 g/l

**Happopitoisuus:** 4.2 g/l

**Pullokokko:** 0.75

**Korkki:** Luonnonkorkki

**Rypäleet:** 80 % Grenache, 20 % Syrah

**Valikoima:** Ravintolavalikoima