



FAMILLE RAVOIRE

Depuis 1593



LA STORIA

Con sede nel cuore della regione vinicola del Rodano, dal 16° secolo, la Famiglia Ravoire ha un ricco patrimonio storico, che abbraccia epiche cavalleresche e guerre di religione. Già nel 12° secolo, la famiglia Ravoire si stabilì nella "Comté" di Savoia, con titoli di Cavalieri di ordine militare. Le generazioni successive si sarebbero profondamente radicate in questa regione della valle del Rodano, in particolare come viticoltori nel Luberon. Nel 1987, spinto da questa ancestrale associazione con la vite e dal suo desiderio di abbracciare il potenziale delle due regioni vinicole uniche che sono la valle del Rodano e la Provenza, Roger Ravoire ha fondato la sua azienda di famiglia con l'aiuto della moglie Francine. Nel 2004 il figlio Olivier è entrato a far parte dell'azienda per sviluppare l'attività e promuovere le eccellenze dei terroir della regione. Mischiando competenze tradizionali e innovative oggi l'azienda Ravoire, produce vini di grande pregio, ai vertici di preferenze dei critici di settore ed esporta oggi in quasi 50 paesi.

IL LAVORO

Sotto la direzione di Olivier Ravoire, l'azienda si sta sviluppando in modo sostenibile, attingendo a un team unito e coinvolto durante tutto il processo di produzione del vino. L'azienda è strategicamente stabilita su due siti: Châteauneuf-du-Pape e Salon-de-Provence, che le garantiscono un'influenza nelle sue due regioni vinicole: la valle del Rodano e Provenza. A Châteauneuf-du-Pape si trova l'imponente cantina dove vengono affinati i vini con una sala di degustazione e un'area di accoglienza. Mentre nella sede di Salon-de-Provence, sono ospitate due linee di imbottigliamento e tutta la parte operativa e direzionale dell'azienda. La produzione segue le indicazioni dell'enologo Pierre Vieillescazes, che esegue una vera opera di alchimia selezionando i migliori appezzamenti di terreno e usa la sua esperienza per pianificare e progettare il futuro dei vini. La gamma di vini Olivier Ravoire racchiude anche nel suo Packaging un forte richiamo alla storia di famiglia, infatti vengono riportati in etichetta gli stemmi familiari cavallereschi, a che rappresentano al meglio il gusto deciso dei vini. I vini della Provenza si distinguono per eleganza e facilità di beva, come infatti riportato dal packaging composto da bottiglie dalle linee sinuose ed eleganti.



	NOME	DENOM.	UVAGGIO	ALC.%	VINIFICAZIONE AFFINAMENTO
●	Banderet	AOC Côtes du Rhône Blanc	Grenache 70%, Viognier 30%	13,5%	Le uve vengono raccolte a mano, pigiate e poi diraspate. Vinificazione a bassa temperatura. Affinamento in tini di acciaio per almeno tre mesi. e seguono almeno 2 mesi di riposo in bottiglia.
●	Banderet	AOC Côtes du Rhône Rouge	Grenache 70%, Syrah 30%	14%	Le uve vengono raccolte al culmine della loro maturità, diraspate e pigiate. Fermentazione alcolica a temperatura controllata con rimontaggio. Maturazione di 10 mesi in tini di cemento.
●	Caparaçon	AOC Châteauneuf-du-Pape Red	Grenache noir 80%, Mourvèdre 10%, Syrah 10%	15%	Le uve vengono raccolte a mano e poste in piccole cassette poi selezionate. La maturazione del Mourvèdre e Syrah avviene in botti di primo e secondo passaggio, il Grenache, in botte grande per 12 mesi.
●	Jas De Vignes	IGP Alpes de Haute-Provence Rosé	Grenache 60%, Syrah 20%, Cinsault 10%, Muscat 10%	12,5%	Le uve vengono raccolte al mattino presto in modo da procedere alla pigiatura diretta sul frutto appena colto. Segue una fermentazione a bassa temperatura (tra 10 e 15 giorni) che assicura che si esprima tutto il potenziale aromatico.
●	Costeval	AOP Coteaux d'Aix-en-Provence Rosé	Grenache 40%, Syrah 40%, Cinsault 20%	13,5%	Le uve vengono raccolte al fresco della notte, quindi sottoposte a soffice pigiatura diretta e saignée. Vinificazione a bassa temperatura per garantire una conservazione ottimale del vino e i sapori.
●	Manon	AOC Côtes de Provence Rosé	Grenache 60%, Cinsault 30%, Syrah 10%	12,5%	Le uve vengono raccolte nella notte, momento ideale per garantire la perfetta equilibrio tra dolcezza e acidità. L'affinamento sulle fecce fini dopo la fermentazione con rimontaggi occasionali conferisce maggiore densità e complessità al vino.