



**Châteauneuf du Pape**  
**LA DIVE DU PAPE**  
Ravoire & Fils

Rødvin - fra RHÔNE

TØR



**Sagt & skrevet:**

- "Châteauneuf-du-Pape er regionens mest berømte og bedste vin ... en af Frankrigs mest pålidelige appellationer, og jeg er kun meget sjældent blevet skuffet over vine aftappet på de typiske prægede, tunge flasker!"  
**Jancis Robinson,**  
**GYLDENDALS VINBOG**

**Dyb granatrød vin med en kompleks næse af røde frugter (kirsebær), krydderier (nelliker) og underskov. Kraftfuld og afbalanceret med silkebløde tanniner og en flot dvælende aroma.**

**Grenache (80%), Syrah (10%) & Mourvèdre (10%)**

Dyrket i det prestigefyldte distrikt Châteauneuf-du-Pape, hvor La Dive du Pape kommer fra et strengt udvalg af de bedste cuvées i appellationen.

Karakteristisk jordbund med røde, runde sten (rullesten). Traditionel vinfremstilling med lang gæring med temperaturkontrol i rustfri stål tanke og med hyppig remontage. Lagring 6 måneder på tanke.

Det moderne og dynamiske vinhus Ravoire & Fils - far og søn, Roger og Olivier Ravoire - står bag vinen.

✓ **Velegnet til særlige lejligheder til at ledsage rødt kød, vildt, provencalske retter og oste**

- **prøv den til coq au vin, koteletter af fårekød, hare, andebryst, vildsvin og retter med pebersauce**

✓ **Bedst fra 3-5 år til mindst 15-20 år efter høst**

✓ **Nydes ved 16-18 °C**

