



FAMILLE RAVOIRE

Depuis 1593



Roches Marines - AOP Cassis Rosé 2024

AOP Cassis, Provence, France

Il y a plus de 2 600 ans... Les Phocéens, en même temps qu'ils fondent Marseille, implantent les premiers cepes dans la baie de Cassis. Ils introduisent l'Ugni blanc, encore présent aujourd'hui. Plus tard, les Romains perpétuent la culture de la vigne à Cassis et expédient le vin par la mer. Comme en témoigne les amphores à vin retrouvées en baie de Cassis.

PRÉSENTATION

Au XVIème siècle, Cassis scelle son destin : le vignoble se spécialise dans l'élaboration de vins blancs jusqu'à l'obtention en 1936 de l'appellation d'origine contrôlée, l'une des plus anciennes de France. Le vignoble de Cassis, qui s'érige principalement sur le flanc du Cap Canaille et forme un cirque face à la Mer Méditerranée, a été façonné par les « restanques » (photo ci-dessous) : ce sont des murs de pierre bâtis par les vigneron qui retiennent les vignes sur les coteaux rocheux et escarpés. Les calanques relient quant à elles Marseille à Cassis sur près de 20 km : ces falaises de calcaire blanc de plus de 400 mètres d'épaisseur et qui plongent dans la méditerranée sont le patrimoine naturel emblématique de Cassis.

TERROIR

Nature des sols : calcaires blancs.

VINIFICATION

La vendange est effectuée à la main, égrappée puis foulée. S'en suit un pressurage pneumatique, une macération pelliculaire, un débouillage par le froid puis une fermentation thermo-régulée (entre 18 et 22°C).

CÉPAGES

Grenache noir 50%, Cinsault 30%,
Mourvèdre 10%, Carignan 10%

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: < 2 g/l

SERVICE

Température idéale de service : de 8°C à 10°C.

DÉGUSTATION

Robe rose pâle. Nez offrant des arômes délicats de fleurs fraîches (chèvrefeuille) et de fruits à noyau (pêche). Bouche souple et équilibrée avec d'intéressantes notes d'agrumes et de fruits rouges. A cette richesse s'ajoute une persistance aromatique remarquable.

ACCORDS GOURMANDS

Apéritifs, salades, poissons, filets de cabillaud à la provençale, plats méditerranéens.



Famille Ravoire

340 Rue du Remoulaire, 13300 Salon de Provence
Tel. 0490730110 - contact@ravoire.fr
ravoire.fr



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

