



FAMILLE RAVOIRE

Depuis 1593



Château Rochesoleil - AOP Côtes de Provence Rosé 2024

AOP Côtes de Provence, Provence, France

« Lorsque Dieu créa le soleil, la terre, les montagnes et les eaux, et les mit en place, il prit un peu de chaque pour faire un paradis et ainsi naquit la Provence ». C'est le dicton provençal que Philippe Piasco, originaire du Piémont, est venu vérifier sur place en installant sa famille il y a trois générations au nord de Luc en Provence.

PRÉSENTATION

Situé dans un écrin sur les contrebas du massif des Maures au, le petit vignoble de 6 hectares orienté plein sud s'épanouit sur un sol argilo-calcaire entourés de collines protectrices.

TERROIR

Nature des sols : argilo-calcaire caillouteux.

À LA VIGNE

Age moyen des vignes : 30 ans.

VINIFICATION

Récolte matinale bénéficiant de petits rendements, pression douce, suivi d'une phase de débouillage (c'est-à-dire décantation naturelle par le froid) puis d'une fermentation des moûts à basse température.

CÉPAGES

Grenache noir 75%, Syrah 15%, Carignan 10%

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: < 3 g/l

SERVICE

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

DÉGUSTATION

Robe orangée clair aux reflets roses. Nez intense aux notes de fruits des bois (framboise) et de fruits à noyau (mirabelle). Bouche souple et fruitée aux subtiles arômes de fruits à chair blanche. Finale longue et tout en douceur au parfum de fraise cuite.

ACCORDS GOURMANDS

Apéritif, salades, fruits de mer.

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.

