



# FAMILLE RAVOIRE

*Depuis 1593*



## Château Rochesoleil - AOP Côtes de Provence Rosé 2024

AOP Côtes de Provence, Provence, Франция

«После того, как Бог создал солнце, землю, горы и воду и расположил их по местам, он взял немного от каждого из них, чтобы создать рай. Так появился Прованс». Верность этого провансальского изречения захотел проверить Филипп Пьяско, уроженец Пьемонта, обосновавшись со своей семьей на севере от поселка Ле-Люк-ан-Прованс три поколения назад.

### ПРЕЗЕНТАЦИЯ

Небольшой виноградник площадью 6 гектаров с южной экспозицией расположен у подножия горного массива Мор на глинисто-известковых почвах в окружении защитных холмов.

### ТЕРРУАР

глинисто-известковые и каменистые почвы.

### НА ВИНОГРАДНИКАХ

Средний возраст виноградных лоз: 30 лет.

### ПРОИЗВОДСТВО ВИНА

сбор винограда осуществляется утром для извлечения пользы из невысокой урожайности, далее производится щадящее прессование с последующим отстаиванием сока (естественное осаждение взвешенных частиц под действием холода), затем суслу подвергаются брожению при низкой температуре.

### ВИНОГРАДНАЯ ЛОЗА

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

### ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Остаточный сахар: < 3 g/l





### ПОДАЧА

Идеальная температура подачи: 8°C - 10°C.

### ДЕГУСТАЦИЯ

Вино светло-оранжевого цвета с розовым оттенком. Интенсивный аромат с нотами лесных ягод (малины) и косточковых плодов (мирабели). Мягкий и фруктовый вкус с тонкими ароматами фруктов с белой мякотью. Долгое и сладкое послевкусие с ароматом вареной клубники.

#### Famille Ravoire

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

ЗЛОУПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЕМ ОПАСНО ДЛЯ ВАШЕГО ЗДОРОВЬЯ. ПОТРЕБЛЯЙТЕ И НАСЛАЖДАЙТЕСЯ В МЕРУ.

