



FAMILLE RAVOIRE

Depuis 1593



Château Rochesoleil - AOP Côtes de Provence Rosado 2024

AOP Côtes de Provence, Provence, Francia

« Cuando Dios creó el sol, la tierra, las montañas y las aguas, y los puso en su lugar, tomó un poco de cada uno para hacer un paraíso y así nació la Provenza ». Este es el refrán provenzal que Philippe Piasco, originario del Piamonte, vino a verificar in situ, instalando a su familia, hace ya tres generaciones, al norte de Luc en Provence.

PRESENTACIÓN

Situado en la parte baja del macizo de Maures, el pequeño viñedo de 6 hectáreas está orientado en pleno sur sobre un suelo arcillo-calcáreo rodeado de colinas protectoras.

TERRUÑO

Tipo de suelo : arcillo-calcáreo pedregoso.

EN LA VIÑA

Edad media de las viñas : 30 años.

ELABORACIÓN DEL VINO

Cosecha por la mañana temprano beneficiando pequeños rendimientos, presión suave, seguido de una fase de desfangado (es decir, decantación natural por el frío), y fermentación de los mostos a baja temperatura.

UVAS

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

ESPECIFICACIONES

Azúcar residual: < 3 g/l

SERVICIO

Temperatura ideal de servicio : 8°C - 10°C.

DEGUSTACIÓN

Vestido anaranjado claro con reflejos rosas. Aroma intenso con notas de frutas del bosque (frambuesa) y de frutas con carozo (ciruela mirabel). Suave y afrutado en boca, con sutiles aromas de frutas de pulpa blanca. Final largo y dulce con perfume a fresas cocidas.

Famille Ravoire

340 Rue du Remoulaire, 13300 Salon de Provence

Tel. 0490730110 - contact@ravoire.fr

ravoire.fr    

EL ABUSO DE ALCOHOL ES PELIGROSO PARA LA SALUD. DISFRUTA DE UN CONSUMO RESPONSABLE

