

FAMILLE RAVOIRE

Depuis 1593



Domaine Mas des Lavandes - IGP Méditerranée Rosé IGP Méditerranée. France

Le domaine est installé sur la commune de Cucuron dans le parc du Luberon au cœur d'une nature sauvegardée et authentique où se côtoient la vigne, les garrigues, les chênaies blanches et vertes, les rivières, les falaises et les gorges.

PRÉSENTATION

C'est dans cet écrin naturel privilégié que Michel Laurent et son frère poursuivent l'aventure familiale débutée il y a maintenant trois générations. Le vignoble est conduit dans le respect des principes de l'agriculture raisonnée : cette démarche vise à prendre en compte la protection de l'environnement ainsi que la santé en s'adaptant au fonctionnement de l'écosystème local et des mécanismes de régulation biologiques.

TERROIR

Nature des sols : argilo-sablonneux.

À LA VIGNE

Age moyen des vignes: 15 ans.

VINIFICATION

Pressurage direct sur vendange matinale suivie d'une fermentation des jus sous température contrôlée.

CÉPAGES

Grenache noir 35%, Syrah 35%, Ugni blanc

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: < 3 g/l

SERVICE

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

DÉGUSTATION

Belle robe rose brillant. Nez aux délicieux arômes de fruits rouges, de cassis et de groseille. La bouche s'ouvre sur de délicates notes florales, de rose et de pamplemousse, avec une finale fraîche, gourmande de fraise.

ACCORDS GOURMANDS

Apéritif, cake aux olives, tapas espagnols.

