



FAMILLE RAVOIRE

Depuis 1593



Famille Ravoire, Esprit de Fanette, IGP Méditerranée, Rosé

IGP Méditerranée, Francia

El viñedo de "LES VIGNES DE PHANETTE" está plantado exclusivamente en las tierras que rodean el mar Mediterráneo e incluyen una gran variedad de paisajes como montañas, mesetas y llanuras salpicadas de colinas. El viñedo está arraigado en los relieves alternos de montañas, mesetas y llanuras con algunas colinas dispersas.

PRESENTACIÓN

Los suelos formados bajo la influencia de las oscilaciones del nivel del mar son de naturaleza muy diversa (piedra caliza, arcilla, rocas conglomeráticas o pizarra) pero son excelentes para cultivar uvas de buena calidad. Sensible al entorno que la rodea y a la conservación de los suelos, nuestra cosecha procedente de la agricultura biológica respeta un pliego de condiciones muy preciso. Favorecemos el desarrollo de las especies vivas en el corazón del viñedo con el fin de abastecer la vid de nutrimentos esenciales para su correcto desarrollo.

TERRUÑO

Naturaleza de los suelos: los suelos arcillosos-calcáreos.

ELABORACIÓN DEL VINO

Las uvas se recogen en el frescor de la noche. La fermentación alcohólica se realiza a temperatura controlada en unos depósitos de acero inoxidable durante 10-15 días.

UVAS

Syrah 70%, Grenache noir 30%

ESPECIFICACIONES

Azúcar residual: < 3 g/l

SERVICIO

Temperatura ideal de servicio: entre 10°C y 12°C.

DEGUSTACIÓN

Este vino rosado de color rosa pálido es agradablemente fresco. En nariz, predominan las notas florales y los aromas de madreselva y frutos rojos. En boca ofrece una sensación muy delicada con notas afrutadas y con un largo postgusto.

