



FAMILLE RAVOIRE

Depuis 1593



Domaine Saint Ferréol - AOP Coteaux Varois en Provence Rosé 2024

AOP Coteaux varois en Provence, Provence, France

C'est en 1720 que le domaine est acquis aux héritiers de Pierre Morel, financier aixois ayant fait fortune et surnommé le « Crésus de Provence ». Il est depuis cette date transmise de génération en génération, Guillaume de Jerphanion s'y investissant pleinement aujourd'hui.

PRÉSENTATION

Située dans l'arrière pays varois, entre le Verdon et les massifs de la Sainte- Baume et de la Sainte-Victoire, la propriété s'étend sur une centaine d'hectares dans la plaine de Pontevès aux pieds des Bessillons.

TERROIR

Nature des sols : coteaux étagés entre 340 et 375 mètres d'altitude sur sols argilo-calcaires.

À LA VIGNE

Age moyen des vignes : 36 ans.

VINIFICATION

Récolte matinale afin de réaliser le pressurage direct sur vendange fraîche, suivi d'une macération à froid pour une extraction optimale des arômes et de la couleur.

CÉPAGES

Grenache noir 40%, Syrah 25%, Carignan 15%, Cinsault 15%, Ugni blanc 5%

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: < 3 g/l

SERVICE

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

DÉGUSTATION

Robe rose pâle éclatante. Nez gourmand aux arômes de fruits rouges et quelques pointes d'agrumes. Bouche délicate et voluptueuse aux notes de framboise et de fleur blanche pour le plaisir des papilles.

ACCORDS GOURMANDS

Cake aux olives, gigot d'agneau, lapin au thym.

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.

