



FAMILLE RAVOIRE

Depuis 1593

Perle d'Azur - IGP Méditerranée Rosé 2024

IGP Méditerranée, France

Perle d'Azur s'inscrit dans des paysages d'exception du pourtour méditerranéen provençal. Dotée d'un patrimoine naturel à la diversité et à la richesse unique au monde, cette région offre au vignoble d'exceptionnelles conditions qui garantissent son épanouissement et sa pérennité.

PRÉSENTATION

Perle rare, notre rosé se définit comme le fruit d'un savoir-faire d'hommes et de femmes passionnées et d'un terroir unique et identitaire. Découvrez notre cuvée et laissez-vous inviter au cœur de la Provence, entre champ de lavandes, chants des cigales et brises marines.

TERROIR

Nature de sols : argilo calcaire.

VINIFICATION

Le raisin, récolté dans la fraîcheur de la nuit, effectue 10 à 15 jours de fermentation alcoolique thermo-régulée en cuve inox.

CÉPAGES

Grenache noir 60%, Cinsault 20%, Syrah 20%

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: < 3 g/l

SERVICE

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

DÉGUSTATION

Robe de couleur cerise. Nez aux notes de fruits rouges frais, fraises, framboises. Bouche gourmande alliant rondeur et fraîcheur dans un bel équilibre.

ACCORDS GOURMANDS

Apéritifs, Salades, plats méditerranéens, ratatouille.



PERLE D'AZUR

MÉDITERRANÉE | 2024

PRODUIT DE FRANCE

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.



1/1

2K2KYF