



FAMILLE RAVOIRE

Depuis 1593

Chausse - AOP Côtes de Provence Rosé 2026

AOP Côtes de Provence, Provence, France

Niché au cœur d'un écrin naturel préservé, le Château de Chausse puise ses origines dans une bastide provençale entourée de 50 hectares de forêt. Il développe depuis 1986 un vignoble de 15 hectares, reconnu pour la qualité de ses vins et l'expression de son terroir.

Repris en 2016, le domaine poursuit aujourd'hui son essor avec une rénovation ambitieuse, affirmant son positionnement entre excellence et art de vivre provençal.

PRÉSENTATION

Ce vin Rosé est issu d'une sélection de jus rigoureusement sélectionnés sur les meilleurs terroirs des Côtes de Provence.

TERROIR

Nature des sols : Sols argilo-schisteux.

VINIFICATION

Pressurage doux. Fermentation en cuve inox thermorégulées.

CÉPAGES

Cinsault 70%, Grenache noir 20%, Rolle 10%

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: < 2 g/l

SERVICE

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

DÉGUSTATION

Belle robe melon claire. Nez floral, expressif et net, avec des notes d'agrumes intenses. En bouche, l'attaque est droite et salivante, soutenue par une acidité croquante et une finale sur des notes citronnées.

ACCORDS GOURMANDS

À déguster frais à l'apéritif, sur des salades composées, plats méditerranéens, poissons grillés, tartares & ceviches.



Famille Ravoire

340 Rue du Remoulaire, 13300 Salon de Provence - France

Tel. 0490730110 - contact@ravoire.fr

ravoire.fr    

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

