



FAMILLE RAVOIRE

Depuis 1593



Les Clos Servien - AOP Crozes-Hermitage Rouge 2023

AOP Crozes-Hermitage, Vallée du Rhône, France

Un domaine familial dont la production était jusqu'en 2010 portée à la coopérative. Charles Servien exploite avec son père Pierre-Gilles, un vignoble de 11 ha planté sur une terre schisteuse, à quelques kilomètres du golfe de Saint-Tropez. Une passion commune autour de leurs vignes qui se reflète dans ce vin.

PRÉSENTATION

Le vignoble de Crozes-Hermitage, dont l'histoire du Rhône se lit dans ses terrasses rocheuses, est la plus grande appellation septentrionale. Il bénéficie d'une double influence : au nord, le climat est modéré avec des vents forts et des sols granitiques ; au sud, il bénéficie d'une influence climatique méditerranéenne.

TERROIR

Nature des sols : terrasses granitiques.

VINIFICATION

Lors de la récolte, les fruits sont rigoureusement sélectionnés en fonction de leur origine et de leur maturité. Les raisins sont ensuite égrappés et mis en cuve pendant 30 jours où ils subissent une vinification traditionnelle.

CÉPAGE

Syrah 100%

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: < 3 g/l

SERVICE

Température idéale de service : de 16°C à 18°C.

DÉGUSTATION

Nez intense aux arômes de fruits rouges, d'épices, de violette avec une touche de menthe. La bouche est riche, équilibrée, pleine et harmonieuse avec des tanins doux et bien fondus. Bonne persistance aromatique, finale sur des notes de fruits rouges et de poivre

ACCORDS GOURMANDS

Charcuteries, terrines, viandes, champignons farcis, fromages.

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.

