



FAMILLE RAVOIRE

Depuis 1593



Perle de Valensole - IGP Alpes de Haute-Provence Rosé 2024

IGP Alpes de Haute-Provence, Франция

Валенсоль, расположенная в самом сердце Альп Верхнего Прованса, является одной из крупнейших коммун Франции. Ее прозвали «житницей региона», на ее плато площадью 800 кв.км в основном выращивается лаванда, но также и виноград, что менее известно.

ПРЕЗЕНТАЦИЯ

Качество и отличительные особенности этого уникального терруара, а также местный климат – полусредиземноморский-полуальпийский – создают идеальные условия для оптимального развития винограда. Виноград, защищенный от ветра и непогоды, дает более легкие и ароматные вина, чем те, которые получаются из винограда, выращиваемого на более низких высотах на юге.

«Perle de Valensole» (Жемчужина Валенсоль) отражает все особенности этого пейзажа и этого великолепного региона. Наше вино, создаваемое в условиях бережного отношения к окружающей флоре и фауне, является результатом применения строжайшего метода производства с целью как можно лучше выразить характер и уникальность апелласьона.

ТЕРРУАР

Тип почвы: супесчаная почва с вкраплениями сланца и гранита.

ПРОИЗВОДСТВО ВИНА

Виноград собирают рано утром с последующим прямым прессованием свежесобранных ягод. Затем следует процесс брожения при низкой температуре в течение 10-15 дней для наиболее полного выражения ароматического потенциала суслу.

ВИНОГРАДНАЯ ЛОЗА

Grenache noir 30%, Muscat blanc à petits grains 30%, Мерло 25%, Syrah 15%

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Остаточный сахар: < 3 g/l

ПОДАЧА

Идеальная температура подачи: от 8 °C до 10 °C.

ДЕГУСТАЦИЯ

Вино PERLE DE VALENSOLE обладает бледно розовым цветом. В букете присутствуют ароматы красных ягод с цветочными нотами. Вкус – приятно сложный с великолепным балансом свежести и минеральности в финале.

Famille Ravoire

340 Rue du Remoulaire, 13300 Salon de Provence
Tel. 0490730110 - contact@ravoire.fr
ravoire.fr    

ЗЛОУПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЕМ ОПАСНО ДЛЯ ВАШЕГО ЗДОРОВЬЯ. ПОТРЕБЛЯЙТЕ И НАСЛАЖДАЙТЕСЯ В МЕРУ.

