



FAMILLE RAVOIRE

Depuis 1593



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

IGP Alpes de Haute-Provence, Francia

Valensole, ubicada en el corazón de los Alpes de Alta Provenza, es uno de los municipios más extensos de Francia. Apodada "granero de la región", su meseta de 800 km² está dedicada esencialmente al cultivo de la lavanda pero también al de la vid, de manera más confidencial.

PRESENTACIÓN

La calidad y la especificidad de esta tierra única, así como su clima a medio camino entre mediterráneo y alpestre, ofrecen al viñedo excelentes condiciones de expansión. Protegidos del viento y las inclemencias, los vinos se presentan más ligeros y aromáticos que las cosechas elaboradas a más menor altitud en el sur.

"Perle de Valensole" se inscribe en este paisaje y esta región de excepción. Elaborado respetando la fauna y la flora de los alrededores, nuestra cosecha es el fruto de un método de producción riguroso cuyo objetivo permanente es ilustrar la especificidad y la singularidad de la denominación.

TERRUÑO

Naturaleza de los suelos: el suelo franco arenoso con un poco de pizarra y granito.

ELABORACIÓN DEL VINO

Las uvas son recogidas temprano en la mañana con el fin de proceder a un prensado directo de la fruta recién recogida. Luego sigue la etapa de fermentación que transcurre a baja temperatura durante 10-15 días, que garantiza una completa expresión del potencial aromático.

UVAS

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

ESPECIFICACIONES

Azúcar residual: < 3 g/l

SERVICIO

Temperatura ideal de servicio: entre 8°C y 10°C.

DEGUSTACIÓN

Color rosa pálido. En nariz, el vino ofrece aromas a frutos rojos con un toque de notas florales. En boca, es agradablemente complejo con un equilibrio notable entre frescura y mineralidad en el final.

Famille Ravoire

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



EL ABUSO DE ALCOHOL ES PELIGROSO PARA LA SALUD. DISFRUTA DE UN CONSUMO RESPONSABLE

