



FAMILLE RAVOIRE

Depuis 1593



Château de Castillon - AOP Bandol Rosé 2024 BIO

AOP Bandol, Provence, France

Le domaine faisait partie du terroir des Seigneurs de Castillon. La maison date du XVIème siècle et appartenait à Charles de Castillon, conseiller et ami du Roi René. Cette branche de la famille se succède durant cinq siècles jusqu'à Blanche de Castillon, l'arrière grand-mère de René de Saqui de Sannes, viticulteur et vigneron malheureusement décédé en 2007.

PRÉSENTATION

C'est en 2011 que Michel Bronzo, également propriétaire du prestigieux voisin la Bastide Blanche, est parvenu à concrétiser le rachat de ce domaine avec l'ambition de révéler la richesse de son terroir : restructuration du vignoble, application de pratiques culturales respectant la nature (aucun désherbant ni engrais de synthèse, travail mécanique voire manuel du sol), conversion en bio...

TERROIR

Nature des sols : argilo-calcaire caillouteux.

À LA VIGNE

Age moyen des vignes : 30 ans.

VINIFICATION

La vendange entièrement manuelle et transportée en caissettes de faible capacité, subit trois tris successifs. Elle transférée par gravité, effectue une macération pelliculaire et un pressurage direct avant fermentation en cuves inox thermo régulées. La vinification est des plus naturelles en favorisant les levures indigènes.

CÉPAGES

Cinsault 60%, Mourvèdre 25%, Grenache noir 15%

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: < 3 g/l

SERVICE

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

DÉGUSTATION

La robe est saumonée et brillante. Le nez, d'une belle complexité, s'exprime sur les fruits rouges et les agrumes. La bouche est charnue, d'une belle vivacité et finit sur des notes de fruits exotiques.

ACCORDS GOURMANDS

Calamars à la romaine, courgettes farcies, dos de cabillaud au chorizo.



BIODYVIN

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.

