

FAMILLE RAVOIRE

Depuis 1593



Château de Castillon - AOP Bandol Rosé 2024 **Organic**

AOP Bandol, Provence, франция

Это поместье являлось частью земель Сеньоров де Кастийон. Дом был построен в XVI веке и принадлежал Шарлю де Кастийон, советнику и другу короля Рене. Имение передавалось по этой семейной ветви из поколения в поколение на протяжении пяти веков. Последней представительницей этого рода во главе поместья была Бланш де Кастийон, прабабушка виноградаря и винодела Рене Саки Санн, скончавшегося в 2007 году.

ПРЕЗЕНТАЦИЯ

В 2011 году поместье было выкуплено Мишелем Бронзо, который также является владельцем близлежащего престижного винодельческого поместья Bastide Blanche. Новый владелец поставил перед собой задачу максимально раскрыть богатства этого терруара: реструктуризация виноградника, внедрение щадящих агротехнических методов (без использования гербицидов или синтетических удобрений, механическая или даже ручная обработка земли), переход к органическому земледелию...

ТЕРРУАР

Тип почвы: глинисто-известковые и каменистые почвы.

НА ВИНОГРАДНИКАХ

Средний возраст виноградных лоз: 30 лет.

производство вина

собранный вручную виноград транспортируется в небольших ящиках и трижды перебирается. Виноград перемещается в резервуар под действием силы тяжести, проходит пленочную мацерацию и прямое прессование с последующим брожением в терморегулируемых чанах из нержавеющей стали. Винификация производится наиболее естественным способом, при котором предпочтение отдается использованию природных дрожжей.

ВИНОГРАДНАЯ ЛОЗА

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Cinsault 60%, Mourvèdre 25%, Grenache noir Остаточный сахар: < 3 g/l 15%

ПОДАЧА

Идеальная температура подачи: 8°C - 10°C.

ДЕГУСТАЦИЯ

: Вино блестящего лососевого цвета. Красивый, сложный аромат, раскрывающийся нотами красных ягод и цитрусовых. Полный и живой вкус, завершающийся нотами экзотических фруктов.



