



FAMILLE RAVOIRE

Depuis 1593



Château de Castillon - DOP Bandol Rosé 2024 BIO

AOP Bandol, Provence, Francia

La Bodega formaba parte del territorio de los Señores de Castillón. La casa es del siglo XVI y pertenecía a Charles de Castillón, consejero y amigo del rey René. Esta rama de la familia se sucede durante cinco siglos hasta Blanche de Castillón, la bisabuela de René de Saqui de Sannes, viticultor y viñador que falleció desafortunadamente en 2007.

PRESENTACIÓN

Es en 2011 que Michel Bronzo, propietario también de la prestigiosa vecina Bastide Blanche, concretizó la nueva compra de esta Bodega con la ambición de levantar la riqueza de su territorio: restructuración del viñedo, aplicación de prácticas culturales respetando la naturaleza (ningún herbicida ni abono sintético, trabajo mecánico incluso manual del suelo), conversión en bio...

TERRUÑO

Tipo de suelo : arcillo-calcareo pedregoso.

EN LA VIÑA

Edad media de las viñas : 30 años.

ELABORACIÓN DEL VINO

La vendimia, totalmente manual y transportada en cajitas de poca capacidad, pasa por tres selecciones sucesivas. Transferida por gravedad, efectúa una maceración pelicular y un prensado directo antes de la fermentación en cubas de acero inoxidable reguladas. La vinificación es de las más naturales, favoreciendo las levaduras indígenas.

UVAS

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

ESPECIFICACIONES

Azúcar residual: < 3 g/l

SERVICIO

Temperatura ideal de servicio : 8°C - 10°C.

DEGUSTACIÓN

Vestido asalmonado y brillante. El aroma, de una bella complejidad, se expresa sobre frutos rojos y cítricos. Carnoso en boca, de una bella vivacidad, acaba sobre notas de frutas exóticas.



BIODYVIN

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

