



FAMILLE RAVOIRE

Depuis 1593



Terrasses de Fontanieu - AOP Bandol Rouge 2023

AOP Bandol, Provence, France

Au VI^{ème} siècle avant notre ère, les Phocéens débarquent sur les rivages de l'actuel village de Bandol pour y fonder leur colonie, apportant dans leurs amphores la civilisation de la vigne et du vin qui a continué de prospérer sous l'Empire Romain. Le développement du commerce maritime allié à l'habileté des viticulteurs assure sa première renommée au vin de Bandol qui obtient la faveur de la table royale de Louis XV.

PRÉSENTATION

C'est d'ailleurs le port de Bandol qui a donné son nom aux vins issus des communes environnantes pour s'y embarquer, comme Bordeaux a dénommé les vins de la Gironde qu'on y exportait.

Bien dessiné par ses barrières géologiques, le vignoble s'étage en terrasses : pour retenir le sol et épierrer les terrains, les vigneron ont édifié d'innombrables murets de pierres sèches, montés à main d'homme. Le Bandol est un vin rare à la production très fortement limitée : « un cep, une bouteille », c'est ainsi que les vigneron résumant cette limitation volontaire du rendement...

TERROIR

Nature des sols : argilo-calcaire.

VINIFICATION

La vendange manuelle est égrappée et foulée. S'en suit une longue cuvaison (environ 3 semaines) avec pigeages. La fermentation malo-lactique est suivi d'un élevage en foudre pendant 18 mois.

CÉPAGES

Mourvèdre 60%, Grenache noir 40%

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: < 3 g/l

SERVICE

Température idéale de service : de 16°C à 18°C.

DÉGUSTATION

Robe de couleur grenat soutenue. Nez très puissant et expressif avec des notes de mûres et de garrigue. Bon équilibre avec des tanins fondus et une belle longueur en bouche.

ACCORDS GOURMANDS

Paëlla, champignon, agneau pascal.

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.

