



FAMILLE RAVOIRE

Depuis 1593



Terrasses de Fontanieu - DOP Bandol Tinto 2023

AOP Bandol, Provence, Francia

En el siglo VI antes de nuestra era, los Foccos desembarcaron en las orillas del actual pueblo de Bandol para fundar su colonia, trayendo en sus ánforas la civilización de la viña y del vino que continuó prosperando bajo el Imperio Romano. El desarrollo del comercio marítimo junto con la habilidad de los viticultores garantiza al vino de Bandol su reputación inicial y obtiene el favor de la mesa real de Luis XV.

PRESENTACIÓN

Es además el puerto de Bandol el que dio su nombre a los vinos de los municipios de alrededor, como Burdeos denominó a los vinos de la Gironde que se exportaban.

Bien delineado por sus barreras geológicas, el viñedo se escalona en terrazas: para retener el suelo y quitar las piedras de los terrenos, los viñaderos construyeron innumerables muros bajos de piedras secas, montadas a mano por el hombre. El Bandol es un vino poco frecuente con una producción fuertemente limitada: « una cepa, una botella », es así como los viñaderos resumen esta limitación voluntaria del rendimiento.

TERRUÑO

Tipo de suelo : arcillo-calcáreo.

ELABORACIÓN DEL VINO

La vendimia manual es despallada y estrujada. Sigue un largo encubado (unas 3 semanas aproximadamente) con pisados. A la fermentación maloláctica le sigue una crianza en tonel durante 18 meses.

UVAS

Mourvèdre 60%, Grenache noir 40%

ESPECIFICACIONES

Azúcar residual: < 3 g/l

SERVICIO

Temperatura ideal de servicio : 16°C - 18°C.

DEGUSTACIÓN

Vestido de color granate subido. Aroma muy potente y expresivo con notas de moras y de garriga. Buen equilibrio con los taninos fundidos y un bello largo en boca.

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



1/1

4LHZ1S