



FAMILLE RAVOIRE

Depuis 1593



Perle d'Azur - IGP Méditerranée Blanc 2024

IGP Méditerranée, France

Perle d'Azur s'inscrit dans des paysages d'exception du pourtour méditerranéen provençal. Dotée d'un patrimoine naturel à la diversité et à la richesse unique au monde, cette région offre au vignoble d'exceptionnelles conditions qui garantissent son épanouissement et sa pérennité.

PRÉSENTATION

Perle rare, notre blanc se définit comme le fruit d'un savoir-faire d'hommes et de femmes passionnées et d'un terroir unique et identitaire. Découvrez notre cuvée et laissez-vous inviter au cœur de la Provence, entre champ de lavandes, chants des cigales et brises marines.

TERROIR

Nature de sols : argilo calcaire.

VINIFICATION

Le raisin, récolté dans la fraîcheur de la nuit, effectue un pressurage direct suivi d'un débourbage.

ÉLEVAGE

La fermentation alcoolique thermo-régulée s'opère en cuve inox pendant 10 et 15 jours.

CÉPAGES

Grenache blanc 60%, Clairette 20%,
Marsanne 20%

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: < 3 g/l

SERVICE

Température idéale de service : de 10°C à 12°C.

DÉGUSTATION

Robe de couleur or pâle avec de beaux reflets verts. Nez aromatique mêlant des sensations citronnées et florales. Bonne attaque en bouche avec des notes d'agrumes.

ACCORDS GOURMANDS

Apéritifs, plats méditerranéens, farcis, ravioles de langoustines.

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.

