



# 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 débourage.

### 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.

