



FAMILLE RAVOIRE

Depuis 1593



Domaine Bastide de Pigné - IGP Var Rosé

IGP Var, France

En arrivant de Barjols après avoir franchi les gorges de Bagarèdes et du Vallon Sourn, nous découvrons au milieu d'une plaine fertile le village de Correns : c'est dans ce cadre naturel préservé et abrité par le massif du Bessillon qu'est situé le domaine Bastide de Pigné.

PRÉSENTATION

Propriété familiale depuis 1703, le vignoble est aujourd'hui mené par Xavier Paul. Celui-ci s'inscrit pleinement dans la philosophie de ses voisins vigneronniers prônant une agriculture traditionnelle s'inscrivant dans un contexte géographique unique de par son isolement et la typicité de son terroir. Cette volonté nécessite davantage de vigilance et de présence dans le travail quotidien.

TERROIR

Nature des sols : argilo-calcaire.

À LA VIGNE

Age moyen des vignes : 25 ans.

VINIFICATION

Vendange matinale, macération pelliculaire suivie d'une saignée puis vinification séparée des cépages sous température contrôlée.

CÉPAGES

Grenache noir 30%, Carignan 30%, Cabernet sauvignon 30%, Syrah 5%, Rolle 5%

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: < 3 g/l

SERVICE

Température idéale de service : de 8°C à 10°C.

DÉGUSTATION

Belle couleur rose, légèrement saumonée. Nez floral assez intense, avec quelques notes de fruits mûrs et de miel. En bouche, une belle impression de fraîcheur, rond et agréable, en toute simplicité.

ACCORDS GOURMANDS

Apéritif, tapas espagnols, cake aux olives.

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.

