



FAMILLE RAVOIRE

Depuis 1593



Domaine Bastide de Pigné - IGP Var Rosé

IGP Var, Francia

Llegando de Barjols, después de haber franqueado las gargantas de Bagarèdes y del pequeño Valle de Sourn, descubrimos, en mitad de una llanura fértil, el pueblo de Correns: es en este marco natural conservado y resguardado por el Macizo del Bessillon que se encuentra la Bodega Bastide de Pigné.

PRESENTACIÓN

Propiedad familiar desde 1703, el viñedo está dirigido hoy en día por Xavier Paul. Él se inscribe plenamente en la filosofía de sus viñaderos vecinos preconizando una agricultura tradicional que se inscribe en un contexto geográfico único por su aislamiento y las características de su terreno. Esta voluntad necesita más vigilancia y presencia en el trabajo cotidiano.

TERRUÑO

Tipo de suelo : arcillo-calcaéo.

EN LA VIÑA

Edad media de las viñas : 25 años.

ELABORACIÓN DEL VINO

Vendimia temprano por la mañana, maceración pelicular seguida de un sangrado y después vinificación separada de las variedades bajo temperatura controlada.

UVAS

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

ESPECIFICACIONES

Azúcar residual: < 3 g/l

SERVICIO

Temperatura ideal de servicio : 8°C - 10°C.

DEGUSTACIÓN

Bello color rosa, ligeramente asalmonado. Aroma floral bastante intenso, con algunas notas de frutas maduras y de miel. En boca, una bella impresión de frescor, redondo y agradable, en total simplicidad.

Famille Ravoire

340 Rue du Remoulaire, 13300 Salon de Provence - France

Tel. 0490730110 - contact@ravoire.fr

ravoire.fr    

EL ABUSO DE ALCOHOL ES PELIGROSO PARA LA SALUD. DISFRUTA DE UN CONSUMO RESPONSABLE

