



FAMILLE RAVOIRE

Depuis 1593



Les Clos Servien - Sensation - AOP Côtes de Provence Rosé 2024

AOP Côtes de Provence, Provence, France

Le quart de siècle à peine franchi, Charles-Henri Servien a osé l'aventure vigneronne. Avec la complicité de Pierre-Gilles, son père, il donne libre cours à sa passion du rosé sur les belles restanques de ce clos qui, désormais, porte son nom.

PRÉSENTATION

Charles-Henri Servien exploite aujourd'hui ce vignoble de 11 hectares en AOP Côtes-de-Provence planté sur une terre schisteuse, à quelques kilomètres du golfe de Saint-Tropez, à l'ouest du village historique de Grimaud.

Ces vieilles vignes, âgées d'une cinquantaine d'année, évoluant en gobelets, laissent exprimer notre magnifique terroir. Sa disposition en terrasse, ses rendements peu élevés et la récolte à la main permettent une sélection affinée du raisin pour obtenir une qualité exceptionnelle.

TERROIR

Nature des sols : terre schisteuse.

À LA VIGNE

Age moyen des vignes : 50 ans.

VINIFICATION

La récolte, réalisée tôt le matin, effectue un débouillage à moins de 10 °C puis une fermentation avec des températures maintenues entre 16 et 18°C.

CÉPAGES

Cinsault, Grenache noir, Tibouren

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: < 3 g/l

SERVICE

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

DÉGUSTATION

Ce rosé présente une rose très pâle. Au nez, il exhale des notes florales et d'écorce de pamplemousse. Arômes relayés par une bouche ronde et d'une belle longueur.

ACCORDS GOURMANDS

Salade, caviar d'aubergines, bouillabaisse.

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.

