



FAMILLE RAVOIRE

Depuis 1593



Esprit de Fanette - IGP Méditerranée Rosé BIO

IGP Méditerranée, France

Uniquement issu de terroirs du bassin Méditerranéen, le vignoble de la cuvée « Esprit de Fanette » repose sur une alternance de reliefs, de montagnes, de plateaux et de plaines parsemées de collines. Les sols qui ont ainsi pu se former sous l'influence des oscillations marines sont certes de natures variées (calcaire, argileux, conglomératique ou schisteux) mais sont très favorables à l'implantation et au bon développement de la vigne.

PRÉSENTATION

Sensible à l'environnement qui nous entoure ainsi qu'à la préservation des sols, notre cuvée issue de l'agriculture biologique répond à un cahier des charges très précis. Nous favorisons ainsi le développement des espèces vivantes au cœur du vignoble dans le but d'alimenter la vigne de nutriments essentiels à son bon épanouissement.

TERROIR

Nature de sols : argilo calcaire.

VINIFICATION

Le raisin, récolté dans la fraîcheur de la nuit, effectue un pressurage direct suivi d'un débourbage. La fermentation alcoolique thermo-régulée s'opère en cuve inox pendant 10 et 15 jours.

CÉPAGES

Syrah 70%, Grenache noir 30%

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: < 3 g/l

SERVICE

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

DÉGUSTATION

Ce rosé à la robe rose pâle révèle une belle fraîcheur aromatique. Des notes florales de chèvrefeuille et des arômes de fruits rouges prédominent ; la bouche présente des saveurs fruitées très délicates avec une belle persistance aromatique.

ACCORDS GOURMANDS

Apéritif, volaille, poisson blanc.



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.

