



FAMILLE RAVOIRE

Depuis 1593

Les Hauts de Roc Salière - IGP Méditerranée Blanc

IGP Méditerranée, France

Roc Salière, situé dans le sud de la vallée du Rhône est un lieu chargé d'histoire dont le hameau de « Rocsalère » doit son nom à sa surprenante localisation, au pied d'un promontoire rocheux. À quelques pas, se situent le «Rocher des Druides» et habitations troglodytes qui suscitent bien des légendes depuis le moyen-âge. Aujourd'hui repris de droit par la nature, ces lieux se nourrissent du respect existant, de la faune et de la flore environnante.

PRÉSENTATION

C'est dans le respect de ces mêmes valeurs, avec le souci constant de préserver nos écosystèmes ainsi que leurs histoires, que notre vin est élaboré.

Le viognier est un cépage produisant des vins d'une grande qualité et d'une finesse extrême. Nos vignes s'épanouissent sur un terroir équilibré, composé de sols argilo-calcaires, ayant la capacité d'apporter une alimentation en eau régulière et de restituer la nuit, la chaleur emmagasinée du jour.

TERROIR

Nature des sols : Argilo-calcaire.

À LA VIGNE

Age moyen des vignes : 15 ans.

VINIFICATION

Macération à froid pendant 18 heures. Ecoulage, pressurage, débourage et fermentation en cuves inox.

CÉPAGE

Viognier 100%

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: < 3 g/l

SERVICE

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

DÉGUSTATION

La robe est pâle et brillante. Au nez, des arômes puissants et soyeux de fruits jaunes avec des notes florales. La bouche est fine, grasse et d'une agréable longueur.

ACCORDS GOURMANDS

Apéritifs, fruits de mer, huîtres, fromages de chèvre

PRESSE & RÉCOMPENSES

Médaille de Bronze
International Wine & Spirits Competition



Famille Ravoire

340 Rue du Remoulaire, 13300 Salon de Provence - France

Tel. 0490730110 - contact@ravoire.fr

ravoire.fr    

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

