

FAMILLE RAVOIRE

Depuis 1593



Cuvée des Lices - AOP Coteaux Varois en Provence Rosé 2024

AOP Coteaux varois en Provence, Provence, France

A partir du llème siècle avant J.-C., les Romains s'installent sur les terres ligures colonisées quatre siècles plus tôt par les Phocéens qui avaient fondé Massalia, Marseille. Ils développent la culture de la vigne et organisent la Provincia Romana: la Provence.

PRÉSENTATION

Le terroir admis dans l'aire de production est compris dans la région naturelle de la « Provence calcaire », rigoureusement délimité au sein de vingt-huit communes regroupées autour de Brignoles. L'altitude du vignoble (350 mètres en moyenne, 500 mètres pour les plus hautes parcelles) ainsi que la présence des massifs rocheux de la Sainte-Baume à l'Ouest, des Bessillons au nord et des Barres de Cuers au sud qui arrêtent les influences maritimes confèrent au climat des Coteaux Varois en Provence un caractère continental.

La Cuvée des Lices est la résultante de l'assemblage exigeant, effectué par nos propres équipes, de quelques unes des meilleures cuves de nos vignerons partenaires. Un vin synonyme d'art de vivre et de partage.

TERROIR

Nature de sols : argilo-calcaires.

VINIFICATION

La récolte est effectuée tôt le matin afin de réaliser le pressurage direct sur vendange fraîche. S'en suite un débourbage à basse température suivi d'une fermentation sur base de levures sélectionnées à forte production de thiols.

CÉPAGES

DONNÉES TECHNIQUES Grenache noir 60%, Cinsault 35%, Syrah 5% Sucre résiduel: < 3 g/l

SERVICE

Température idéale de service : entre 10°C et 12°C.

DÉGUSTATION

Robe rose limpide et brillante. Nez aux arômes de fleurs blanches (chèvrefeuille) et de fruits à noyaux (pêche). Bouche riche, puissante et fraîche à la persistance aromatique remarquable. Sa structure soyeuse lui confère une belle persistance.

ACCORDS GOURMANDS

Apéritif, volaille, poisson blanc.

