



FAMILLE RAVOIRE

Depuis 1593



Terrasses de Fontanieu - DOP Bandol Rosé 2024

AOP Bandol, Provence, Francia

En el siglo VI antes de nuestra era, los Foccos desembarcaron en las orillas del actual pueblo de Bandol para fundar su colonia, trayendo en sus ánforas la civilización de la viña y del vino que continuó prosperando bajo el Imperio Romano. El desarrollo del comercio marítimo junto con la habilidad de los viticultores garantiza al vino de Bandol su reputación inicial y obtiene el favor de la mesa real de Luis XV.

PRESENTACIÓN

Es además el puerto de Bandol el que dio su nombre a los vinos de los municipios de alrededor, como Burdeos denominó a los vinos de la Gironde que se exportaban.

Bien delineado por sus barreras geológicas, el viñedo se escalona en terrazas: para retener el suelo y quitar las piedras de los terrenos, los viñaderos construyeron innumerables muros bajos de piedras secas, montadas a mano por el hombre. El Bandol es un vino poco frecuente con una producción fuertemente limitada: « una cepa, una botella », es así como los viñaderos resumen esta limitación voluntaria del rendimiento.

TERRUÑO

Tipo de suelo : arcillo-calcáreo.

ELABORACIÓN DEL VINO

La vendimia completamente manual se realiza en la aurora. Sigue un prensado directo antes de la fermentación de los jugos de gota a baja temperatura.

UVAS

Grenache noir 40%, Mourvèdre 40%,
Cinsault 20%

ESPECIFICACIONES

Azúcar residual: < 3 g/l

SERVICIO

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

DEGUSTACIÓN

Vestido claro con reflejos azulosos, brillante. Aroma expresivo, elegante y afrutado, con finos aromas de mango y de frutos rojos con aroma de kirsch. Lleno en boca, ofreciendo armonía y redondez. Bello ataque prolongado por los mismos aromas de la fruta.

