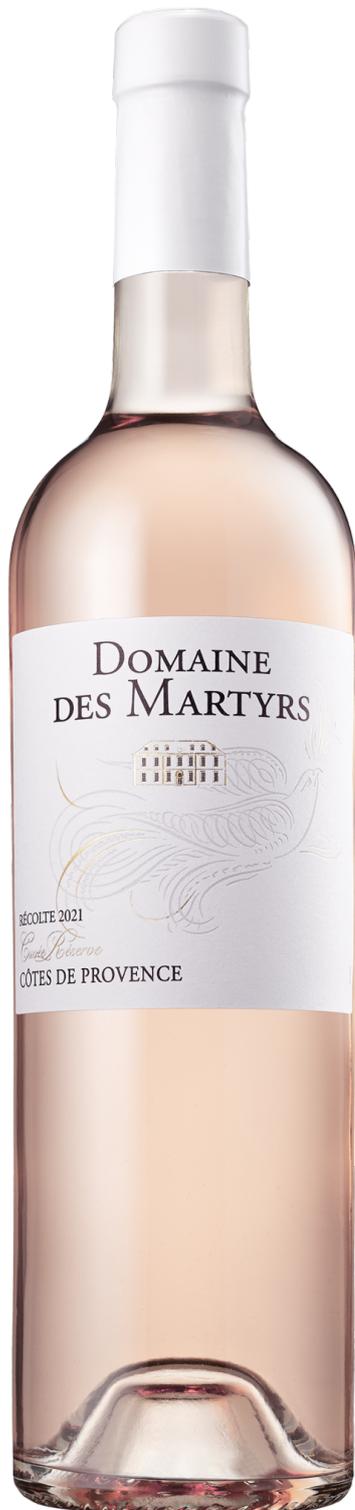




FAMILLE RAVOIRE

Depuis 1593



Domaine des Martyrs - AOP Côtes de Provence Rosé 2021

AOP Côtes de Provence, Provence, France

Installée à l'ouest du village le Luc en Provence au lieu-dit la « Caronne », la famille Baccino cultive l'amour de la vigne depuis les années 1930.

PRÉSENTATION

Situés au pied du massif des Maures en plein cœur de la Provence, les 10 hectares de vignes dont les coteaux sont régulièrement balayés par le mistral jouissent d'un climat ensoleillé, chaud et sec.

TERROIR

Nature des sols : argilo-calcaire rouge dites pétilées complétés par des sables et schistes.

À LA VIGNE

Age moyen des vignes : 20 ans.

VINIFICATION

Récolte matinale pour préserver la fraîcheur des baies, macération à froid et pression douce, suivi d'une fermentation des moûts à basse température pour une extraction parfaite ainsi qu'une couleur naturelle.

CÉPAGES

Grenache noir 50%, Mourvèdre 20%, Cinsault 20%, Cabernet sauvignon 10%

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: < 3 g/l

SERVICE

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

DÉGUSTATION

Robe pale saumonée, brillante. Nez délicat, floral et minéral avec des arômes de fruits mûrs à chair jaune. Bouche complexe et voluptueuse avec beaucoup de fraîcheur, mariant des notes d'agrumes et de fruits jaunes.

ACCORDS GOURMANDS

Apéritif, volaille, poisson blanc.

