



FAMILLE RAVOIRE

Depuis 1593



Perle de Valensole - IGP Alpes de Haute-Provence Rosé

IGP Alpes de Haute-Provence, France

Valensole, située au cœur des Alpes-de-Haute-Provence, est l'une des plus vastes communes de France. Surnommée « grenier de la région », son plateau de 800km² est essentiellement consacré à la culture de la lavande mais également à celle de la vigne de manière plus confidentielle.

PRÉSENTATION

La qualité et la typicité de ce terroir unique ainsi que son climat mi-méditerranéen mi-alpin offrent au vignoble d'excellentes conditions d'épanouissement. Protégés du vent et des intempéries, les vins se révèlent ainsi plus légers et plus aromatiques que les cuvées élaborées à plus basse altitude dans le sud.

« Perle de Valensole » s'inscrit dans ce paysage et cette région d'exception. Elaborée dans le respect de la faune et la flore alentours, notre cuvée est le fruit d'une méthode de production rigoureuse qui a pour objectif permanent d'illustrer la typicité et la singularité de l'appellation.

TERROIR

Nature de sols : Terres sablonneuses avec la présence de schistes et de granit.

VINIFICATION

La récolte est effectuée tôt le matin afin de réaliser le pressurage direct sur vendange fraîche. Suivie par une fermentation (10 à 15 jours) à basse température, ce qui confère au vin tout son potentiel aromatique.

CÉPAGES

Grenache noir 30%, Muscat blanc à petits grains 30%, Merlot 25%, Syrah 15%

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: < 3 g/l

SERVICE

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

DÉGUSTATION

Robe rose pâle. Le nez offre des arômes de fruits rouges et des notes florales. La bouche dévoile une belle complexité et un équilibre remarquable entre la fraîcheur et la minéralité en fin de bouche.

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.



1/1

M15L9F