COSTEVAL

Costeval - AOP Coteaux d'Aix-en-Provence Rosé 2024

AOP Coteaux d'Aix-en-Provence, Provence, France

Les vignes des Coteaux d'Aix-en-Provence sont les plus à l'ouest des vins de Provence. Elles sont situées au coeur de différents chaînons - chaîne de la Nerthe, chaîne de la Fare, chaîne d'Eguilles et de la Trévaresse, chaînon des Costes prolongé par les Alpilles. Ce relief contrasté permet un remarquable ensoleillement, gorgeant les baies de raisins d'arômes d'agrumes et de fruits rouges.

PRÉSENTATION

Outre une exposition idéale, le terroir de notre cuvée « Costeval » est régulièrement balayé par le Mistral, vent du Nord froid et sec. Ce dernier joue un rôle essentiel dans le vignoble en réduisant la pluviométrie ce qui permet d'une part de limiter le développement de maladies mais également de favoriser la concentration en sucre des raisins. Ainsi, notre vin rosé offre un caractère et une typicité uniques.

TERROIR

Nature des sols : argilo-calcaire caillouteux.

VINIFICATION

Le raisin, récolté dans la fraîcheur de la nuit, effectue un pressurage direct et une saignée. L'assemblage est vinifié à basse température pour une conservation optimale des arômes.

CÉPAGES

Grenache noir 40%, Cabernet 20%, Cinsault 20%, Syrah 20%

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: < 2 g/l

SERVICE

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

DÉGUSTATION

Robe couleur cerise pâle. Nez délicat aux senteurs florales et de fruits rouges. Bouche franche et aromatique avec une belle fraicheur, alliant rondeur, vivacité et minéralité.

ACCORDS GOURMANDS

Apéritifs, Salades, Viandes blanches, Sushis

FAMILLE RAVOIRE
Depuis 1533

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.

U10ZFF