



FAMILLE RAVOIRE

Depuis 1593

Les Hauts de Roc Salière - AOP Beauges de Venise Rouge 2023

AOP Beauges de Venise, Vallée du Rhône, France

Roc Salière, situé dans le sud de la vallée du Rhône est un lieu chargé d'histoire dont le hameau de « Rocsalière » doit son nom à sa surprenante localisation, au pied d'un promontoire rocheux. À quelques pas, se situent le «Rocher des Druides» et habitations troglodytes qui suscitent bien des légendes depuis le moyen-âge. Aujourd'hui repris de droit par la nature, ces lieux se nourrissent du respect existant, de la faune et de la flore environnante.

PRÉSENTATION

C'est dans le respect de ces mêmes valeurs, avec le souci constant de préserver nos écosystèmes ainsi que leurs histoires, que notre vin est élaboré. Nos vignes s'épanouissent sur un terroir équilibré, composé de sols argilo-calcaires, ayant la capacité d'apporter une alimentation en eau régulière et de restituer la nuit, la chaleur emmagasinée du jour.

TERROIR

Nature de sols : sols calcaires argileux, marnes, calcaires gréseux.

À LA VIGNE

Age moyen des vignes : 40 ans.

VINIFICATION

Les raisins subissent un léger foulage pour libérer les premiers jus. Les cuvaisons sont longues, de 3 à 4 semaines à une température comprise entre 26 et 28°C.

ÉLEVAGE

Les jus sont assemblés et élevés en cuve béton pendant 10 mois.

CÉPAGES

Grenache noir 70%, Syrah 30%

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: < 2 g/l

SERVICE

Température idéale de service : de 16°C à 18°C.

DÉGUSTATION





Un nez fin et puissant aux notes de fruits noirs confits, d'épices et de pruneaux. La bouche aromatique mêle rondeur et gourmandise avec caractère et complexité.

ACCORDS GOURMANDS

Aiguillettes de canard à l'orange, dinde à la sauce forestière, lapin au miel.



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.

