



FAMILLE RAVOIRE

Depuis 1593



Domaine des Lices - IGP Var Rosé - BIB 3 litres

IGP Var, France

Niché dans un paysage magique à Saint-Maximin-la-Sainte Baume au cœur du département du Var, le domaine des Lices s'étale aux pieds du Massif de la Sainte Baume à égale distance de la mer et des premiers contreforts alpins.

PRÉSENTATION

Lorsque les grands-parents de Jean-Paul Decomis acquièrent le domaine en 1920, cela fait déjà plusieurs dizaines d'années que la vigne y est cultivée. Le vignoble bénéficie d'un microclimat chaud et sec avec des nuits fraîches grâce à la présence des massifs de la Sainte Baume au Sud et de la Sainte Victoire au Nord. Le Mistral, vent du Nord aux vertus bénéfiques pour la vigne, ainsi qu'un ensoleillement généreux, contribuent à préserver les équilibres naturels du vignoble.

TERROIR

Nature des sols : argilo-calcaire.

À LA VIGNE

Age moyen des vignes : 15 ans.

VINIFICATION

Vendange matinale précédant les premières chaleurs suivi d'un pressurage direct puis d'une fermentation à basse température afin de révéler tout le potentiel aromatique.

CÉPAGES

Syrah 30%, Cabernet sauvignon 20%,
Grenache noir 20%, Carignan 10%, Cinsault
10%, Merlot 5%, Rolle 5%

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: < 3 g/l

SERVICE

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

DÉGUSTATION

Robe rose très pâle et brillante. Nez agréable sur des notes de fraise et de fruits exotiques (mangue, litchi) Bouche très gourmande et ample avec un retour aromatique sur les fruits rouges, la cerise griotte et la pêche.

ACCORDS GOURMANDS

Apéritif, salade niçoise, accras de morue.

