



FAMILLE RAVOIRE

Depuis 1593



Soleillades - IGP Méditerranée Blanc

IGP Méditerranée, France

Depuis 2.600 ans, le vin fait partie de gènes du bassin méditerranéen. C'est un vignoble aux racines profondes où la lumière éblouit et le vent décoiffe ! Ce vaste territoire du sud-est de la France rassemble les vignobles de la vallée du Rhône, de la Provence et de la Corse.

PRÉSENTATION

Son vignoble repose sur une alternance de reliefs, de montagnes, de plateaux et de plaines parsemées de collines. Les sols qui ont ainsi pu se former sous l'influence des oscillations marines sont certes de natures variées (calcaire, argileux, conglomératique ou schisteux) mais sont très favorables à l'implantation et au bon développement de la vigne.

Ce vin est le fruit d'une production rigoureuse de quelques uns de nos meilleurs vignerons partenaires dont l'assemblage et l'élevage ont été réalisés par nos équipes avec le souci permanent d'illustrer le meilleur de l'appellation.

TERROIR

Nature de sols : argilo calcaire.

VINIFICATION

Le raisin, récolté dans la fraîcheur de la nuit, effectue un pressurage direct suivi d'un débouillage. La fermentation alcoolique thermo-régulée s'opère en cuve inox pendant 10 et 15 jours.

CÉPAGES

Marsanne 70%, Grenache blanc 30%

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: < 3 g/l

SERVICE

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

DÉGUSTATION

Robe de couleur or pâle avec de beaux reflets verts. Nez aromatique mêlant des sensations citronnées et florales. Bonne attaque en bouche avec des notes d'agrumes.

ACCORDS GOURMANDS

Raviolis à la ricotta, crustacés, filet mignon de porc.

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.

