



FAMILLE RAVOIRE

Depuis 1593

Terrasses de Fontanieu - Réserve - AOP Bandol Rouge 2022

AOP Bandol, Provence, France

Le Bandol rouge « Réserve » Terrasses de Fontanieu a été élaboré chez l'un de nos vignerons partenaires, situés sur les meilleurs terroirs de l'appellation. À l'instar de ce que notre maison propose historiquement sur ces crus de la Vallée du Rhône, notre œnologue Pierre Vieillescazes définit et dirige l'élevage de ce vin.

PRÉSENTATION

Au VI^{ème} siècle avant notre ère, les Phocéens débarquent sur les rivages de l'actuel village de Bandol pour y fonder leur colonie, apportant dans leurs amphores la civilisation de la vigne et du vin qui a continué de prospérer sous l'Empire Romain. Le développement du commerce maritime allié à l'habileté des viticulteurs assure sa première renommée au vin de Bandol qui obtient la faveur de la table royale de Louis XV.

TERROIR

Nature des sols : caillouteux, argilo-calcaires.

VINIFICATION

Traditionnelle avec remontages et délestages, environ 4 semaines de macération pour une extraction optimale jusqu'à écoulage.

ÉLEVAGE

Une partie des qualités (40%) sont élevées pendant 18 mois dans des fûts Bourguignons de 228 litres complétés par des demi-muids de 600 litres ; le reste de l'assemblage demeure en foudres traditionnels.

CÉPAGES

Mourvèdre 80%, Grenache noir 15%,
Carignan 5%

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: < 2 g/l

SERVICE

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

DÉGUSTATION

Robe grenat soutenue, le nez est puissant, avec des notes de fruits rouges, de mûre, de garrigue et de poivre noir. La bouche est dense, riche, avec des tanins bien présents mais enrobés par les 18 mois d'élevage avec une finale longue et épicée.

ACCORDS GOURMANDS

Apéritifs, viandes rouges, mignon d'agneau aux herbes.



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.

