



FAMILLE RAVOIRE

Depuis 1593

Terrasses de Fontanieu - Réserve - AOP Bandol Tinto 2022

AOP Bandol, Provence, Francia

El Bandol tinto "Reserva" Terrasses de Fontanieu ha sido elaborado en una de nuestras bodegas asociadas, ubicadas en los mejores terroirs de la denominación. Al igual que lo que nuestra casa propone históricamente en estos vinos de la región del Ródano, nuestro enólogo Pierre Vieillescazes define y dirige la crianza de este vino.

PRESENTACIÓN

En el siglo VI a.C., los focenses desembarcan en las costas de la actual aldea de Bandol para fundar su colonia, llevando en sus ánforas la civilización de la vid y el vino que continuó prosperando bajo el Imperio Romano. El desarrollo del comercio marítimo, junto con la habilidad de los viticultores, asegura la primera fama del vino de Bandol, que obtiene el favor de la mesa real de Luis XV.

TERRUÑO

Naturaleza de los suelos: pedregosos, arcillo-calcáreos.

ELABORACIÓN DEL VINO

Tradicional con remontajes y delestage, alrededor de 4 semanas de maceración para una extracción óptima hasta el vaciado.

CRIANZA

Una parte de las cualidades (40%) se crían durante 18 meses en barricas borgoñonas de 228 litros complementadas con medias botas de 600 litros; el resto del ensamblaje permanece en tinas tradicionales.

UVAS

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

ESPECIFICACIONES

Azúcar residual: < 2 g/l

SERVICIO

Temperatura ideal de servicio: de 16° a 18°C.

DEGUSTACIÓN

Vestido granate intenso, nariz potente con notas de frutos rojos, mora, matorral y pimienta negra. En boca es denso, rico, con taninos bien presentes pero envueltos por los 18 meses de crianza, con un final largo y especiado.



Famille Ravoire

340 Rue du Remoulaire, 13300 Salon de Provence
Tel. 0490730110 - contact@ravoire.fr
ravoire.fr



EL ABUSO DE ALCOHOL ES PELIGROSO PARA LA SALUD. DISFRUTA DE UN CONSUMO RESPONSABLE

