



# FAMILLE RAVOIRE

*Depuis 1593*



## Perle d'Azur - IGP Méditerranée Rosé 2024

IGP Méditerranée, France

Perle d'Azur s'inscrit dans des paysages d'exception du pourtour méditerranéen provençal. Dotée d'un patrimoine naturel à la diversité et à la richesse unique au monde, cette région offre au vignoble d'exceptionnelles conditions qui garantissent son épanouissement et sa pérennité.

### PRÉSENTATION

Perle rare, notre rosé se définit comme le fruit d'un savoir-faire d'hommes et de femmes passionnées et d'un terroir unique et identitaire. Découvrez notre cuvée et laissez-vous inviter au cœur de la Provence, entre champ de lavandes, chants des cigales et brises marines.

### TERROIR

Nature de sols : argilo calcaire.

### VINIFICATION

Le raisin, récolté dans la fraîcheur de la nuit, effectue 10 à 15 jours de fermentation alcoolique thermo-régulée en cuve inox.

### CÉPAGES

Grenache noir 60%, Cinsault 20%, Syrah 20%

### DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: < 3 g/l

### SERVICE

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





### DÉGUSTATION

Robe de couleur cerise. Nez aux notes de fruits rouges frais, fraises, framboises. Bouche gourmande alliant rondeur et fraîcheur dans un bel équilibre.

### ACCORDS GOURMANDS

Apéritifs, Salades, plats méditerranéens, ratatouille.

#### 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.

