



FAMILLE RAVOIRE

Depuis 1593



Perle d'Azur - IGP Méditerranée Rosé 2024

IGP Méditerranée, Francia

Perle d'Azur" está enclavada en los excepcionales paisajes del Mediterráneo provenzal. Con un patrimonio natural de una diversidad y riqueza incomparables, esta región ofrece condiciones excepcionales para que los viñedos florezcan y prosperen.

PRESENTACIÓN

Perla Rara, nuestro rosado es fruto de la pericia de hombres y mujeres apasionados y de un terruño único con identidad propia. Descubra nuestra cosecha y déjese transportar al corazón de la Provenza, entre campos de lavanda, cantos de cigarra y brisa marina.

TERRUÑO

Tipo de suelo: arcillo-calcáreo.

ELABORACIÓN DEL VINO

Las uvas, recolectadas en el frescor de la noche, realizan durante 10 y 15 días una fermentación alcohólica termo-regulada en cuba de acero inoxidable.

UVAS

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

ESPECIFICACIONES

Azúcar residual: < 3 g/l

SERVICIO

Temperatura ideal de servicio: 8°C - 10°C.

DEGUSTACIÓN

Vestido de color cereza. Aroma con notas de frutos rojos frescos, fresas, frambuesas. Goloso en boca, aliando redondez y frescor en un bello equilibrio.

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

