



FAMILLE RAVOIRE

Depuis 1593



Domaine Auquier - AOP Luberon Rosé 2024

AOP Luberon, Vallée du Rhône, France

Ce n'est qu'à partir de 1972 que les oliviers et les amandiers du domaine familial, acquis en 1934, ont laissé place à la vigne. L'entrée du domaine est marquée par une ancienne éolienne qui alimentait autrefois la propriété en eau.

PRÉSENTATION

Depuis 34 ans le vignoble est travaillé en lutte raisonnée par les deux frères Claude et Jean-Luc Auquier.

Les 34 hectares de vignes sont principalement situés sur le plateau argilo-calcaire du lieu dit « Le Seuil » à 430 mètres d'altitude. Une autre parcelle de 3 hectares est quant à elle située dans un terrain sableux quartier Saint Gervais sur la même commune de Beaumont de Pertuis.

TERROIR

Nature des sols : argilo-calcaires et sables du miocène.

À LA VIGNE

Age moyen des vignes : 25 ans.

VINIFICATION

Le raisin, récolté dans la fraîcheur de la nuit, effectue une courte macération pelliculaire et une fermentation sous températures contrôlées.

CÉPAGES

Grenache noir 50%, Syrah 50%

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: < 3 g/l

SERVICE

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

DÉGUSTATION

Robe rose soutenue. Nez aux arômes de fruits rouges (fraise) et de fruits à pépins (poire). Bouche fraîche et fruitée offrant une belle souplesse.

ACCORDS GOURMANDS

Apéritif, volaille, salade de fruits.

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.

