



La Vigne & La Roche, AOP Côtes de Provence Sainte-Victoire, Rosé, 2023

AOP Côtes de Provence Sainte-Victoire, Provence, France

Un sol pauvre et calcaire dans lequel la vigne puise courageusement les éléments de ce terroir pour créer un rosé généreux aux arômes subtils.

PRÉSENTATION

Il présente une belle homogénéité au niveau de l'expression et est parfaitement équilibré, avec une fraîcheur typique du terroir Sainte Victoire. Il se caractérise notamment par des notes de fruits rouges (fraise, framboise).

TERROIR

Appellation d'Origine Protégée Côtes de Provence complétée par la Dénomination Géographique Complémentaire Sainte-Victoire

La vigne est cultivée en coteaux sur des sols de calcaires et de grès argileux avec une charge caillouteuse importante. Le vignoble est soumis à un climat méditerranéen, ensoleillé, avec des nuances continentales dues à l'absence d'influence maritime bloquée par les massifs présents sur son secteur. Ce terroir se distingue du reste de l'appellation par des précipitations plus faibles, des amplitudes thermiques marquées et par la présence accentuée du Mistral. Cette fraîcheur génère un processus de maturation des raisins plus lent qui apporte aux vins de très belles structures.

VINIFICATION

Vendanges nocturnes. Pressurage direct. Stabulation à froid des bourbes pendant une semaine. Fermentation à 16° C pendant deux semaines. Elevage sur lies fines.

MAITRE DE CHAI

Catherine Huguenin

CÉPAGES

Cinsault, Grenache, Syrah

Contient des sulfites.

DÉGUSTATION

Fraicheur et finesse

Belle robe rose très pâle, sur le pétale de rose avec quelques reflets grisés, limpide, brillante, une superbe présentation. Le nez est net et engageant, il exhale immédiatement des parfums d'agrumes sur le pomélo et sur le pamplemousse rose; viennent ensuite les parfums de groseille et de cerises blanches ainsi que des parfums floraux qui rappellent l'aubépine et le chèvrefeuille. Ce nez vif et pimpant s'enrichit après aération de touche d'herbes aromatiques mais également d'une dimension minérale. En bouche on a un vin fin et racé avec une attaque ample, pleine et charnue dans laquelle on retrouve des parfums floraux et d'agrumes. À l'évolution, on a un vin complet avec une matière fine et délicate non dépourvue de gras, le tout étant accompagné toujours par cet esprit vif. L'ensemble est délicat, d'un bon volume tout en étant ciselé par la fraîcheur et avec une expression aromatique intense. Finale vivifiante sur les agrumes, le tout étant teinté d'épices.

SERVICE

A apprécier rafraîchi à 6-8°C.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin recherché et puissant conviendra très bien sur des petites verrines gastronomiques ou également sur un magnifique risotto aux gambas...

1/2



PRESSE & RÉCOMPENSES



Or

"Selon la date de tirage et celle de réception des médailles, nos produits portent ou non les signes associés à ces récompenses."

Concours des Vins des Courtiers Assermentés de France 2023 – Or

Type de bouteille	Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode pack	Barcode Carton
Bordelaise Séduction "Provence"	750	75006	3269210255298	3269210505027	3269210105609

2/2

