



La Vigne & La Roche, AOP Côtes de Provence Sainte-Victoire, Rosé, 2018

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

TERROIR

L'aire d'appellation Côtes de Provence Sainte-Victoire occupe les contreforts de la Montagne Sainte-Victoire. Elle se situe à l'est de la ville d'Aix-en-Provence, dans la Haute Vallée de l'Arc, sur le flanc sud de la Montagne Sainte-Victoire, et s'étend jusqu'aux chaînons des Monts Olympe et Auréliens.

Le vignoble de la Sainte Victoire présente des caractéristiques géo-climatiques très spécifiques : il est implanté sur des sols pauvres et bien drainés, très propices à la culture de la vigne, qui sont formés de calcaires et de grès argileux.

Ce terroir bénéficie d'un ensoleillement exceptionnel et d'un climat aux nuances légèrement continentales, protégé au sud des influences maritimes par les Monts Auréliens et le massif de la Sainte-Baume.

L'action du mistral, vent sec et régulier, est bénéfique à la vigne car il assainit le vignoble. La maturation des raisins y est plus tardive que sur le reste de l'appellation Côtes de Provence, ce qui apporte aux vins une fraîcheur caractéristique.

Ce terroir unique où la vigne est cultivée depuis l'Antiquité exerce une profonde influence sur les vins qui en sont issus.

VINIFICATION

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

MAÎTRE DE CHAI

Catherine Huguenin

CÉPAGES

Grenache, Cinsault, Syrah

DÉGUSTATION

Superbe robe pétale de rose.

Le nez est très flatteur et très élégant. Tout en subtilité des notes d'agrumes, de pétales de rose et de fraîcheur s'entremêlent...

On retrouve cette complexité aromatique dans une bouche ample et fruitée à souhait.

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...

PRESSE & RÉCOMPENSES

Or
Concours Bettane & Desseauve Prix Plaisir 2019 Médaille d'or

Argent
Concours des Féminales 2019 Argent



2019
Concours Terre de Vins 2019 Argent

Type de bouteille							Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton	
Bordelaise Première							750	75001	3269210255298	3269210105609	
Palette Europe	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Cartons par rang	Poids bttle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur bttle (cm)	Diamètre bttle (cm)	Dimensions cartons (H*L*P cm)	Dimensions palette (H*L*P cm)
EPAL	4	600	4	25	1.47	9.12	937	32.95	7.81	24.2x16.3x33.5	120x80x148

2/2

