



Jérôme Quiot, Sainte-Victoire, Rosé 2023

AOC Côtes de Provence Sainte-Victoire, Provence, France

Un rosé fruité et intense en bouche...



PRÉSENTATION

Nos "Hommage Jérôme Quiot" sont des vins qui, par leur côté fruité, sont accessibles au plus grand nombre d'amateurs. Ils mettent en avant les caractéristiques de chacune des appellations dont-ils sont issus. Nous avons choisi de faire de ces vins des Vins Plaisirs qui allient la tradition des terroirs et une tendance fruitée pour une consommation sage et décontractée.

SITUATION

L'appellation Sainte Victoire (délimitation à l'intérieur de l'Aire d'AOC des Côtes de Provence) est un terroir sur les contreforts sud de la Montagne Sainte-Victoire (à l'est de la ville d'Aix-en-Provence) qui s'étend jusqu'aux chaînons des Monts Olympe et Aurélien. Cette Aire présente des caractéristiques géo-climatiques très spécifiques (sols pauvres, bien drainés, 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 Aurélien et le massif de la Sainte-Baume. L'action du mistral 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.

TERROIR

Le travail à la vigne, en culture traditionnelle, favorise le travail du sol et la préservation de l'environnement.

VINIFICATION

Pressurage direct puis débouillage. Fermentation à 18°C.

ÉLEVAGE

Élevage sur lies fines pendant quelques mois. Le décret de production permet une mise en marché plus précoce sur ces dernières années. Notre Sainte Victoire est disponible dès le début d'année suivant la récolte.

CÉPAGES

Carignan, Grenache noir, Syrah, Cinsault

13 % VOL.

SERVICE

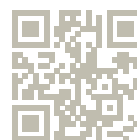
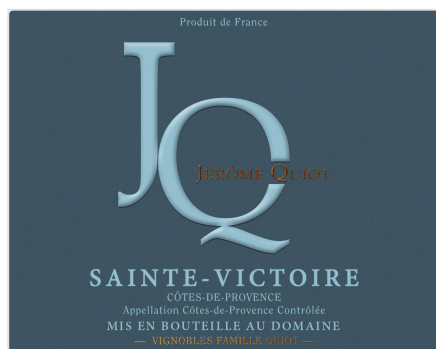
A servir frais 10-12°C

POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans

DÉGUSTATION

Une explosion de fleurs d'été, de melon, de pêche, d'orange et même de papaye sur un fond très minéral.



ACCORDS GOURMANDS

En apéritif, avec des salades et tartes salées. Convient parfaitement à des plats légèrement épicés, type oriental ou asiatique (poulet curry, poulet tandoori, Tajine à l'abricot/ amande...).

