

# Les Couversets



## Les Couversets, Sainte-Victoire, Rosé

AOC Côtes de Provence Sainte-Victoire, Provence, France

Un petit bijou de fraîcheur...

### PRÉSENTATION

Le nom Les Couversets est le nom d'une très ancienne famille de Châteauneuf-du-Pape. La dernière descendante de cette famille à porter le nom était Suzanne (une lointaine ancêtre de la Famille QUIOT).

Les terres furent transmises de génération en génération et sont maintenant complètement intégrées au Vignobles Famille QUIOT.

Produits avec soins sur nos domaines, ou sélectionnés lors d'un processus strict et méthodique, les vins des Couversets sont des vins modernes, dynamiques mais respectant la longue tradition familiale des vins de caractères.

### 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).

### TERROIR

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.

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, Cinsault, Grenache noir, Syrah

### 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...).

