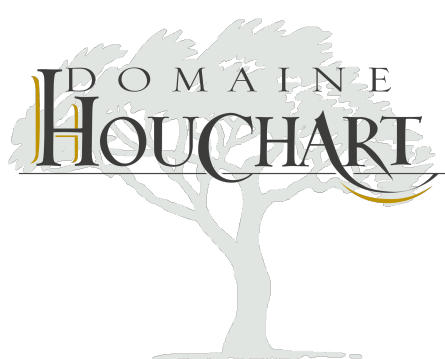




Houchart Tradition Rosé 2020

côtes de provence,

CE VIN EST UNE CORBEILLE DE FRUITS ROUGES, PÊCHES ET PAMPLEMOUSSE.



PRÉSENTATION

Au pied de la montagne Sainte Victoire, à 15 km d'Aix en Provence, sur la commune de Puyloubier, ce domaine fut acheté en 1890 par Aurélien Houchart, ami de Cézanne et arrière Grand-père de Geneviève Quiot. Domaine familial, il est cultivé depuis l'époque romaine à quelque distance de la "Via Aurélia".

LE MILLÉSIME

Le millésime 2020 a été marqué par une météo capricieuse mais qui nous a tout de même permis de proposer un vin sur le fruit et la fraîcheur. Sortie des nouveaux millésimes dès le début d'année suivant la récolte.

SITUATION

Au pied de la Montagne Sainte Victoire, proche de la commune de Puyloubier. Le domaine se situe dans la pleine entre la Montagne Sainte Victoire et les Monts Aurélien. Cette situation, très particulière, engendre un climat très spécifique à cette zone.

TERROIR

Sols argilo-calcaires, à texture grossière, issus de la décomposition de la roche mère des montagnes environnantes.

À LA VIGNE

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

VENDANGES

Septembre 2020.

VINIFICATION

Pressurage direct pour la plupart des cépages. Cuvaizon 12 à 24 jours à 18-20°C afin de favoriser la fraîcheur.

ÉLEVAGE

Les vins sont rapidement mis en bouteille, dès décembre, afin d'être disponible sur les marchés en début d'année suivant la récolte.

CÉPAGES

Cinsault, Grenache noir, Syrah, Tibouren

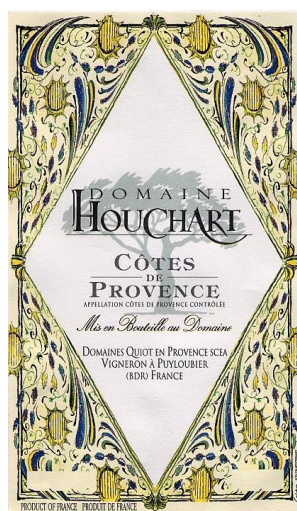
13.5 % VOL.

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: >300 000 bouteilles
Superficie du vignoble: 50 ha
Rendement: 45 hL/ha
Âge moyen des vignes: 35 ans



DÉGUSTATION

Une corbeille de fruits rouges, pêche et pamplemousse.

ASPECT VISUEL

Rosé saumoné assez soutenu. Cette couleur vive est le fruit d'un assemblage des cépages traditionnels de Provence, sans aucun traitement œnologique.

EN BOUCHE

Vivacité, fraîcheur, arômes d'agrumes, avec beaucoup de rondeur.

ACCORDS GOURMANDS

Servir à 10-12°C accompagné de tartes flambées, salades et cuisine asiatique.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Selected

Meininger's International Rosé Award 2021, 13/04/2021

Or / Gold

Concours Mondial de Bruxelles 2021, 11/03/2021

93 points

""Domaine Houchart 2020 Côtes de Provence Rosé, is a benchmark Provençal blend of Grenache, Syrah, Cinsault and other varieties. Bright, sassy and spicy with notes of watermelon, raspberry and wet stone. This wine has all the right bells and whistles for a high-toned profile.""

The Testing Panel Magazine - USA



Bronze

Decanter World Wine Awards, 07/07/2021

90/100

""Really love the label. It's bursting with colour (as is the wine!), fun but traditional, medieval. Darker colour. Overt soft crushed raspberries with a hint of cloudberry and beeswax aromas. On the palate, well extracted juicy red fruit, gorgeous opulent raspberry and cherry jam. Lovely chalky acidity on the finish. An incredibly juicy, modern take on an old joyous style, bursting with fruit, well extracted, very balanced, wonderfully drinkable. A real joy to drink in a summer garden or on a picnic with full flavoured food. Not a robust gastronomic wine, just oodles of fruit. Highly Recommended.""

Elizabeth Gabay, 10/06/2021



90/100

""Shimmering orange. Spice-accented red berry and floral aromas take on subtle orange and pit fruit notes as the wine opens up. Velvety and broad on the palate, offering bitter cherry, red currant and nectarine flavors and a firming suggestion of orange pith. Shows fine finishing clarity and persistence and leaves an echoing red fruit note behind. - Josh Reynolds""

Vinous, 15/07/2021



90/100

""Provence rosé: our top 30.

Darker pink. Crushed raspberry aromas. Opulent raspberry and cherry jam palate with fine acidity and a mineral lift on the finish. A real joy to drink in a summer garden or on a picnic with full-flavoured food. Not a complex wine, but incredibly juicy and bursting with fruit. Drink 2021-2025 alc 13.5%.""

Decanter

