

Houchart Tradition Blanc

côtes de provence,

Le Provence Blanc, très peu connu, est un concentré de poires subtiles et d'agrumes. A découvrir.



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".

SITUATION

Au pied de la Montagne Sainte Victoire, proche de la commune de Puyloubier. Le domaine se situe dans la plaine entre 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, issu 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.

VINIFICATION

Pressurage direct puis débourbage à 10°C. Fermentation en cuve inox à 18°C.

ÉLEVAGE

Elevage sur lies fines en attendant la mise en bouteille précose, dès décembre.

CÉPAGES

Rolle, Clairette, Sémillon

SERVICE

Servir frais mais pas trop froid.

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année

DÉGUSTATION

Profitez des agrumes et des fruits blancs (pêches, poires) avec quelques notes d'ananas.

ASPECT VISUEL

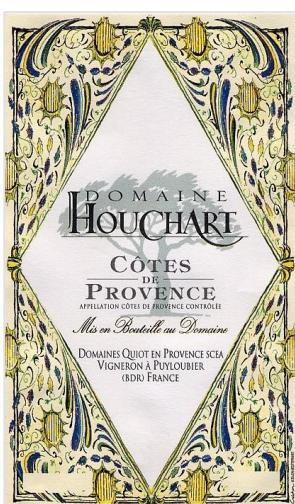
Jaune pâle brillant.

AU NEZ

Nez de pêches blanches, agrumes.

EN BOUCHE

Longueur exceptionnelle en bouche, ampleur et gras.



Domaine Houchart

Domaine Houchart - CD12 (pas d'accueil au domaine), 13114 PUYLOUBIER
Tel. 0490837355 - vignobles@jeromequiot.com
www.famillequiot.com/



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



ACCORDS GOURMANDS

Avec des fruits de mer et poissons ou soufflés aux fromages ou en Apéritif. Convient également très bien avec des salades et des quiches (froide ou chaude).

PRESSE & RÉCOMPENSES

"VINTAGE 2015: The nose is fruity and offers a slight freshness. It reveals notes of crushed vineyard peach and slight hints of Quenette, ripe lemon associated with discreet hints of mandarin as well as a hint of white fruits and a very discreet flinty hint. The palate is fruity, juicy, well-balanced, ample, round, slightly suave and offers a slight fat, a beautiful juiciness as well as a beautiful fresh/acid frame. In the mouth this wine expresses notes of vineyard peach and passion fruits associated with slight touches of mandarin, Quenette, a discreet flinty hint as well as discreet hints of lemon and gourmand/fleshy brugnon. Good length."

VERT DE VIN, 06/03/2017

SILVER - ARGENT

"VINTAGE 2015"

CONCOURS DES VINS DE PROVENCE, 01/04/2016



"VINTAGE 2014 - USA: Spicy, aromatic and fruity, this is an immediately attractive wine. It's full of lemon, mango and orange peel, round and rich."

Wine Enthusiast, 11/05/2015

"vintage 2013 - USA

Its color is pale, just barely tinted, so its fresh, forward aroma may be a surprised - a mix of flowers and summer fruits with a hint of citrus and a touch of honey. Its texture is silky, and an aftertaste reminds one of Provence itself"

Eunice Fried, Global Traveler USA, 01/08/2014



"USA: vintage 2013

This perfumed wine is rich, full in the mouth while keeping plenty of fresh, crisp citrus and pear flavors. It is ready to drink, but will be better in 2015"

R.V, Wine Enthusiast, 13/05/2014

BRONZE MEDAL

"Vintage 2013"

concours des vins de Provence, 01/04/2014

