



Houchart Tradition Rosé 2023

Provence, France

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".

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 2023

VINIFICATION

Pressurage direct pour la plupart des cépages. Cuvaison 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 % VOL.

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: >300 000 bouteilles

Superficie du vignoble: 50 ha

Rendement: 45 hL/ha

Âge moyen des vignes: 35 ans

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année

DÉGUSTATION

Une corbeille de fruits rouges, pêche et pamplemousse.

Domaine Houchart

Domaine Houchart - CD12 (pas d'accueil au domaine), 13114 PUYLOUBIER - FRANCE

Tel. 0490837355 - vignobles@jeromequirot.com

www.famillequirot.com/   

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



ASPECT VISUEL

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

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.

Type de bouteille

Contenance (ml)

Code article

Barcode bouteille

Barcode Carton

vis

2/2

Domaine Houchart

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

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



M3PE1F