



Les Duclaux, Sainte-Victoire, Rosé

AOC Côtes de Provence Sainte-Victoire, Provence, France

Un Cru tout en légèreté, gorgé de fruits !

PRÉSENTATION

La famille Duclaux est une très ancienne famille de Châteauneuf-du-Pape dont le dernier descendant, Emmeline, était la marraine de Florence. Décédée en 2001 et sans continuité, Florence et Jean-Baptiste s'occupent aujourd'hui du domaine. En remerciement à Emmeline, et pour donner une continuité à cette lignée de vignerons qui ne perdure que dans la mémoire, nous avons choisi de proposer "Les Duclaux" pour élargir la gamme produite et le domaine.

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.

VINIFICATION

Pressurage direct puis débourbage. 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

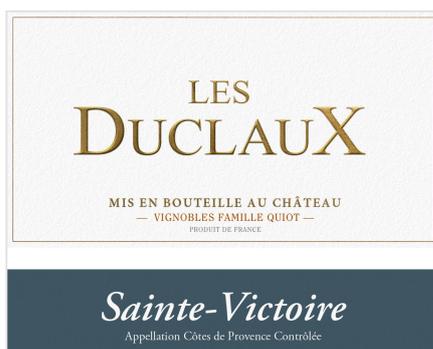
A boire dans l'année, 2 à 3 ans

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...).



DOMAINE
DUCLAUX

Domaine Duclaux

AV BARON LEROY, 84230 CHATEAUNEUF-DU-PAPE
Tel. 0490837355 - vignoblesfamillequiot@gmail.com
www.famillequiot.com

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



QVRK1F