



## Côtes de Provence Madame

2021

"Belle robe lumineuse et claire. Le nez, délicat et frais, développe de fines notes florales et des arômes gourmands de fruits d'été relevés par une touche d'agrumes. La bouche, ronde en attaque, est équilibrée par de jolies notes acidulées. Le fruit généreux s'étire longuement en finale."



### Millésime

En Provence, le démarrage de la végétation est arrivé 10 à 15 jours plus tard qu'en 2020. Le cycle a été subitement impacté par l'épisode de gel exceptionnel survenu au début du mois d'avril. Même si cela n'a pas été sans conséquences, les dommages graves sont restés limités à l'échelle du vignoble. L'année 2021 au global s'est montrée assez mouvementée avec de la sécheresse en hiver, de la pluie en excès au printemps et de la grêle à la fin du mois d'août. En dépit de cela, l'été chaud et sec a permis aux vignerons de récolter des baies saines avec de jolies acidités et des volumes dans la moyenne des dernières années.

### Cépage(s)

Cinsault, Grenache noir, Rolle

### Terroir

Les vignes, au pied de la majestueuse Sainte-Victoire, sont protégées des excès du Mistral et des rigueurs de l'hiver par cette barrière rocheuse. Elles bénéficient d'un climat méditerranéen, tempéré par une altitude d'environ 300 m. Le sol est composé de grès et calcaires argileux dont une partie est en coteaux "restanques".

### Vinification

Récolte tôt le matin, pour favoriser la fraîcheur des baies. Vinification en cépages séparés et à basse température. Macération préfermentaire à froid pendant environ 4 heures. Soutirage et assemblage des cépages. Mise en bouteille dès le début d'année pour préserver le fruit et le croquant.

### Accords & Service

A déguster autour d'un apéritif, d'un repas d'été, avec des grillades de viandes ou de poissons, des plats à base de crudités ou en accompagnement des saveurs ensoleillées d'une cuisine méditerranéenne, orientale ou asiatique.  
A servir frais (entre 10 et 12°C).