



Côtes de Provence "Madame"

2023

"Éclatante robe pétale de rose. Le nez, très expressif, développe des arômes de pêche de vigne, de fleur de sureau avec une touche de grenadine. L'attaque est fraîche accompagnée d'une vivacité fine et légère aux notes de pamplemousse rose."



Millésime

Le temps sec et doux de l'hiver s'est poursuivi au printemps. La pluie est arrivée au moment du débourrement et de la sortie des grappes retardant quelque peu le cycle tout en favorisant une belle floraison. La vigne a bien résisté à la canicule record sur la seconde partie du mois d'août. Les vendanges, assez tardives, se sont déroulées dans une ambiance encore bien chaude et sèche. Les grappes récoltées étaient parfaitement saines dans l'ensemble avec des baies concentrées. En résumé, un millésime 2023 tardif et généreux qui présente un profil particulièrement aromatique, élégant et frais.

Cépage(s)

Grenache 40%, Cinsault 30%, Syrah 15%, Carignan 10% et Rolle 5%

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 frais (entre 10 et 12°C) autour d'un apéritif, d'un cocktail de crevettes roses et pamplemousse, d'une salade niçoise, de beignets de crabe à la vapeur, des raviolis de crevettes à la vapeur (hao cao).
A déguster frais, entre 10 et 12°C.

RÉCOMPENSES

OR Mondial du Rosé 03/2024