



**MAX PIEHL**  
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

# "Domaine Houchart" Côtes de Provence AOC



<b>Name:</b>	"Domaine Houchart" Côtes de Provence AOC
<b>Artikel Nr.:</b>	5088
<b>Hersteller:</b>	Famille Quiot
<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Provence
<b>Rebsorte:</b>	30% Grenache, 30% Cinsault, 25% Syrah, 15% Cabernet Sauvignon
<b>Farbe / Art:</b>	rosé
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Inhalt:</b>	0.75 Liter
<b>Jahrgang:</b>	2023
<b>Enthält:</b>	Sulfite
<b>Alkoholgehalt:</b>	13,00%
<b>Beschreibung:</b>	Lachsrosa in der Farbe. Erfrischendes Bouquet von Erdbeeren und wilden, roten Beeren. Lebhaft mit frischem Zitrusfruchtroma, angenehm abgerundet.
<b>Herstellung:</b>	Nach der Ernte erfolgt für einen Teil des Lesegutes eine Direktpressung, für den anderen Teil eine Kaltmazeration von 12-24 Stunden. Die Rebsorten werden getrennt bei kontrollierten Temperaturen von 18-20°C für die Dauer von 12 bis 24 Tagen vinifiziert. Nach der Verblendung verweilt der Wein noch kurz in Tanks, bevor er jung und frisch auf Flaschen gefüllt wird.
<b>Herstellerinformation:</b>	Die Familie Quiot verfügt über einen Besitz von rund 90 ha, der schon seit der Römerzeit kultiviert wird. Die Domäne liegt am Fuße des Berges Sainte-Victoire über der Gemeinde Puyloubier, nur 15 km von Aix-en-Provence entfernt. Sie wurde 1890 von Aurelien Houchart, einem Freund des berühmten Malers Cézanne und gleichzeitig Urgroßvater von Geneviève Quiot, der heutigen Besitzerin, erworben. Aus Verantwortung für die Umwelt erhält die Familie Quiot die zahlreichen Wäldchen auf dem Besitz, in denen Pinien-, Mandel- und Olivenbäume, Ginster und verschiedenartige Aromapflanzen wie Thymian und Rosmarin wachsen. Insgesamt werden pro Jahr rund 40.000 Kisten Wein produziert, was durchschnittlich einem Ertrag von 50 hl/ha entspricht.
<b>Servierempfehlung:</b>	Bei einer Serviertemperatur von 10-12°C ein wunderbarer Begleiter zu Elsässer Flammkuchen, Salaten oder zu dezenter asiatischen Küche. Auch als erfrischender Terrassenwein ein Hochgenuss!
<b>Analysewerte:</b>	Alkoholgehalt: 13,00% Restzucker: 3,9 g/l Säuregehalt: 3,5 g/l
<b>Lagerfähigkeit:</b>	ca. 2-3 Jahre
<b>Auszeichnungen:</b>	Goldmedaille Vinalies Internationales für Jahrgang 2016. Goldmedaille Vinalies für Jahrgang 2015.