



MAX PIEHL  
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

# Côtes de Provence Rosé Sainte Victoire AOC "Domaine Houchart"



Name:	Côtes de Provence Rosé Sainte Victoire AOC "Domaine Houchart"
Artikel Nr.:	5096
Hersteller:	Famille Quiot
Herkunft:	Frankreich
Region:	Côtes de Provence
Rebsorte:	Cinsault, Grenache, Mourvèdre, Syrah
Farbe / Art:	rosé
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2021
Enthält:	Sulfite
Beschreibung:	Zartfruchtiger, finessereicher und komplexer Rosé aus der einzigartigen Lage Sainte Victoire. Feine Andeutungen von frischen, reifen Beeren, ausgewogen zwischen zarten Fruchtnoten und angenehmer Säure mit sensationellem Finale!
Herstellung:	Die Trauben stammen ausschließlich aus der ausgezeichneten Lage Sainte Victoire, wo die Rebstöcke auf Böden aus Kies- und Kalksteinen stehen. Direkt nach der Ernte werden die reifen Trauben bei 12°C gepresst und im Anschluss bei kontrollierten Temperaturen von 18°C fermentiert. Der Jungwein lagert zur Veredelung mindestens vier Monate lang auf den Hefen, bevor er auf Flaschen abgefüllt werden darf.
Herstellerinformation:	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 Puyoubier, 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.
Servierempfehlung:	Als Aperitif, zu Flammkuchen, knackigen Salaten oder mediterranen Sommergerichten. Ausgezeichnet zu gegrilltem Fisch und Meeresfrüchten. Empfohlene Trinktemperatur 12°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 14,0% Restzucker: < 1,5 g/l Säuregehalt: 2,7 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 3-4 Jahre
Auszeichnungen:	91 Punkte Wine Advocate für Jahrgang 2019.