

# Domaine Houchart Rosé

<b>Catégorie de produit</b>	Vins Rosés
<b>Cépage</b>	35 % Grenache, 25 % Syrah, 20 % Cinsault, 15 % Cabernet-sauvignon
<b>Appellation</b>	Côtes de Provence (AOC)
<b>Producteur</b>	Famille Quiot
<b>Pays</b>	France
<b>Région</b>	Provence
<b>Format</b>	750 ml
<b>Degré d'alcool</b>	13,5 %
<b>Température de service</b>	6-8 °C
<b>Disponible</b>	Québec, Alberta
<b>Statut SAQ</b>	Spécialité par lot

## Terroir

Ce vin provient de sols argilo-calcaires, à texture grossière, issus de la décomposition de la roche mère des montagnes environnantes.

## Vinification et vieillissement

La vinification se fait séparément pour chaque cépage. Un pressurage direct et une macération à froid sont réalisés pendant 12 à 24 heures. La cuvaison dure entre 12 et 24 jours, à une température de 18 à 20°C.

## Caractéristiques

Robe rose saumonée de faible intensité. Un nez délicat d'où émanent de subtiles notes florales, fruitées et minérales. Ce rosé sec démontre une acidité rafraîchissante. Révélant une bouche souple, il est légèrement soutenu en finale.

## Accords mets et vins

Idéal avec des tartes flambées, des salades et une cuisine asiatique.

## Codes produits

Québec : 11686503, Alberta : 738568

