

COTES DE PROVENCE 2023

« CORAIL »

Château de Roquefort



Situation : Situé au pied du massif de la Sainte-Baume, à Roquefort-la-Bédoule, le vignoble niché à 380 mètres d'altitude jouit d'une bonne amplitude thermique entre le jour et la nuit, facteur favorable à la maturité lente des baies. Les influences maritimes régulatrices (Cassis est à 5 kilomètres) jouent également leur rôle.

Bourré d'énergie et toujours prêt à remettre en question les contraintes imposées par les décrets d'appellation, à la vigne comme en cave, Raymond de Villeneuve a longtemps opté pour une culture bio fondée sur le travail des sols. Il laisse sa place aujourd'hui à Margaux Gentile, maître de chai au talent certain, qui produit des blancs nuancés et fringants, ainsi que des rouges au beau caractère méditerranéen. Une approche gourmande et profonde qu'on aimerait voir plus souvent dans la région.

Encépagement : Grenache, Syrah, Cinsault, Carignan, Mourvèdre, Clairette, Rolle.

Terroir : Éboulis argilo-calcaire et caillouteux.
Expositions nord-ouest pour conserver un maximum de fraîcheur.

Température de Service : 8/9°C.

Potentiel de Garde : A déguster sur la jeunesse des arômes !

Observations : Doté d'une robe lumineuse, ce Provence rosé dévoile un bouquet fascinant de complexité épicée et minérale : la groseille et la framboise s'acoquinent avec la violette et la pivoine. C'est un festival olfactif !

La bouche n'est pas en reste, bien au contraire. La matière est ample et élastique, gorgée de saveurs de quetsche et de mandarine. La finale pure et intense offre une puissance et une longueur que l'on retrouve rarement dans un rosé ! Une cuvée provençale de très haute volée !

Quelques accords : Mezze libanais, salade Niçoise, carpaccio de thon rouge, tajine de mérrou...

