Wijnfiche

Domaine de Pique Roque - Côtes de Provence | Provence France (Frankrijk) — 2025

Domaine

Dom. de Pique Roque

Domein PiqueRoque is gesitueerd in het hart van de Côtes de Provence, dichtbij Cabasse en Flassans en telt 70 ha heuvels, eikenbossen, velden en wijngaarden. In 1999 werd het domein gekocht door de huidige eigenaars, wiens passie het was om een wijngaard te bewerken in het Zuiden van Frankrijk. Dat hun keuze op deze wijngaard is gevallen is zeker geen toeval: het serene en natuurlijke karakter, de kwaliteit van de wijnstokken en de grond maakten de keuze overduidelijk. De wijngaarden zelf bestrijken 15 ha en liggen op heuvels. De ondergrond, bestaande uit klei en kalksteen, voorziet de wijnstokken van rijke mineralen en wordt goed gedraineerd, hetgeen de kwaliteit en concentratie van de druiven zeker ten goede komt. Maar natuurlijk speelt de stralende zon en de zomerwinden van de Provence eveneens een niet te onderschatten rol in het rijpingsproces van de druiven. De wijngaarden bieden 6 verschillende druivensoorten aan: Syrah, Cabernet Sauvignon, Grenache, Merlot, Cinsault en Ugni Blanc. Elk hebben ze hun eigen karakter, maar ze vullen elkaar perfect bij het vinifiëren. Om de schade aan de druiven te minimaliseren en een zeer degelijke selectie te garanderen, gebeurt de oogst manueel.

Vinification

Afin de minimiser les dommages sur les raisins et de garantir une sélection très solide, la vendange est faite manuellement. Macération à froid avec fermentation dans des cuves en acier inoxydable.

Dégustation

Un des meilleurs vins rosés de Provence, avec une couleur rose clair typique. Le vin est élaboré avec finesse, il affiche des arômes subtils de fruits rouges, un goût harmonieux et une finale fraîche. Un vin parfaitement équilibré qui rendra de nombreuses soirées d'été inoubliables.

Mets adaptées

Fromage - mozzarella | Poisson - plat léger | Salades - été | Plats épicés | Apéritif

Caractéristiques

Type: Rosé

Cépage: Syrah, Cabernet Sauvignon, Cinsault, Grenache

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): +2-3

Servir à: 6 °C

