

MARQUIS DE TERME

LE ROSÉ DE MARQUIS

* Côtes de Provence
Fréjus



Millésime 2022

Situé au cœur du massif de l'Estérel à deux pas de Fréjus, le vignoble se fraye un chemin dans la pinède et trouve son caractère entre l'empreinte des roches volcaniques et l'influence du bassin méditerranéen. Fort de son engagement environnemental par des pratiques culturelles toujours plus naturelles, l'escapade en Provence de Château Marquis de Terme s'est naturellement orientée vers la signature d'un rosé certifié Bio.

L'extrémité est de l'appellation Côtes de Provence est caractérisée par une géologie et un climat spécifiques. Son terroir mais aussi son inscription dans l'histoire a établi la base de la reconnaissance en 2005 de la dénomination géographique complémentaire Fréjus.



Terroir

Le massif de L'Estérel est un ancien volcan de 250 millions d'années qui s'est formé au moment de la dislocation de la Pangée. C'est en effet à l'ère géologique du permien que les phénomènes de distension créent une activité volcanique intense dans la région qui voient la formation d'une grande diversité de laves. La rhyolite de couleur rouge mais aussi l'estérelite bleue ou encore le basalte ou la dolérite. Les effondrements et l'érosion ont ainsi généré des sols à texture sablo-limoneuse ou sablo-argileuse.

La proximité de la mer crée une aérologie favorable à l'état sanitaire du vignoble et adoucissante des extrêmes de température.

Assemblage

49% grenache, 36 % tibouren et 15 % mourvèdre

Vendanges

Elles ont débuté le 23 août 2022 avec les premiers tibourens et se sont terminées le 18 septembre 2022 par les derniers mourvèdres.

Vinification

Pressurage direct des raisins égrappés après une vendange uniquement aux heures les plus fraîches du matin pour conserver le fruité et une couleur pâle. Stabulation pré fermentaire à froid d'une semaine suivie d'une fermentation à température contrôlée (16-18°C). Élevage sur lies fines pendant 3 mois.

Le millésime 2022

2022 affiche un record en matière de sécheresse avec moins de 300 mm de pluie. Pour autant les vignes ont très bien résisté à ce manque d'eau, facilité par l'absence de mistral qui souvent augmente très fortement le stress hydrique. Afin d'éviter une trop grande concentration en sucre, les vendanges ont débuté très précocement le 23 août et se sont poursuivies assez rapidement et sans interruption jusqu'au 18 septembre. Dans la même dynamique, les fermentations se sont avérées rapides même à basse température présentant un millésime très aromatique.

Dégustation

Robe or-rose pâle, brillante et lumineuse.

Nez très aromatique, expressif et complexe avec des arômes de litchi, de pêche, de rose et des notes épicées de coriandre et de cèdre. Belle attaque vive et rafraîchissante où l'on retrouve les notes de pêche. Un vin très équilibré avec une belle rondeur et une longueur florale. Un rosé de bouche très élégant qui séduira autant à l'apéritif qu'en accompagnement d'une viande blanche ou encore de petits légumes farcis "niçois".



Commentaires de dégustation :

.....

.....

.....