

MARQUIS

DE TERME

LE ROSÉ DE MARQUIS

* Côtes de Provence
Fréjus



Millésime 2023

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

54% grenache, 24 % tibouren et 22 % mourvèdre

Vendanges

Elles ont débuté le 22 août 2023 avec les premiers tibourens et se sont terminées le 25 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 2023

Une troisième année consécutive marquée par une sécheresse intense, plus que jamais les bienfaits de l'agriculture biologique qui préserve la matière organique et la bonne porosité des sols nous ont permis de passer ce cap. Les dernières semaines d'août ont été particulièrement difficiles avec des températures très élevées doublées d'un vent assez violent. Ces conditions nous ont conduits à anticiper de quelques jours la récolte qui a démarré dès le 20 août afin de préserver l'acidité des raisins.

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 volume et un gras impressionnant qui en fera à n'en pas douter un millésime de gastronomie. 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 :

.....

.....

.....