

FIGUIÈRE



Figure #3 blanc 2021

Vin de France

*Un nouvel horizon pour les curieux de découvertes inspirées,
véritable goutte d'extraordinaire dans l'ordinaire*

CÉPAGES

Rolle

NOTES DE DÉGUSTATION

ROBE : dorée intense aux reflets brillants.

NEZ : senteurs de fleurs de jasmin, de miel, de pain grillé, de pêche au sirop et de poivre blanc.

BOUCHE : généreux, souple en attaque puis évolue sur de l'ampleur, du gras. Des tanins présents et bien faits équilibrent l'impression de rondeur du vin. Des arômes de tilleul, vanille et de fruits à chair jaune se prolongent jusqu'en finale.

TERROIRS

Parcelle de schistes purs de La Londe à l'aspect feuilleté veiné de quartz blanc.

CONSEILS

ACCORDS:

Sur des plats épicés : pastilla aux pigeons ou un poulet au curry doux.

Sur des fruits de mer : seiche et légumes grillées sauce mayonnaise mousseline aux épices

GARDE : 5 ans

SERVICE : entre 14 et 16°C

carafage conseillé

VINIFICATION

Comme pour les vinifications en rouge, la fermentation alcoolique se déroule avec les peaux dans une cuve en inox associée à du pigeage pendant une période de 10 jours.

Le décuvage à lieu avant la fin de fermentation pour travailler le soyeux des tanins.

Une fermentation malolactique est faite de manière à arrondir la bouche.

MILLÉSIME & CARACTÉRISTIQUES

Un hiver sec. Un printemps humide et froid. Un épisode de gel en avril. Pour autant un été sec et chaud, qui a connu de grands incendies sur la plaine des Maures et même quelques épisodes de grêle au mois d'août... une année loin d'être de tout repos !

Des vendanges atypiques avec un ordre de maturité des cépages souvent bouleversé. Une année stressante pour la nature !

