

FIGUIÈRE



Confidentielle blanc 2022

AOP Côtes de Provence La Londe

*Un grand vin blanc de Provence, brillant :
une évidence pour épouser le temps, la promesse d'accords de haut rang*

CÉPAGES

100% Rolle

NOTES DE DÉGUSTATION

ROBE : couleur or jaune intense très lumineuse.

NEZ : notes aromatiques chaudes, pain grillé, vanille, rose séchée, cèdre. Bouquet d'arômes délicats sur des notes de fruits à chair blanche et de petites baies rouges.

BOUCHE : ample très gras. Sensation de fraîcheur acidulée élégante. Finale persistante relevée par le grain du boisé et les touches d'agrumes confits et de poire.

TERROIRS

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

CONSEILS

ACCORDS:

À l'apéritif : toasts de truffes fraîches, filet d'huile d'olive et sa pincée de fleur de sel.

Sur des crustacés : homard grillé et son émulsion de beurre.

GARDE : 5 ans

SERVICE : entre 12 et 14°C

VINIFICATION

Egrappage à 100%, pressurage pneumatique basse pression, sélection et assemblage des premiers jus, débouillage et entonnage.

Fermentation, pour 30% du moût, en barriques de chêne de 300 litres.

Elevage de 6 à 8 mois avec bâtonnage. L'autre partie de l'assemblage est fermentée et élevée en cuves inox.

Collage, assemblage, filtration.

Mise en bouteille en mai.

MILLÉSIME & CARACTÉRISTIQUES

Un hiver et un printemps plutôt sans stress. Par contre, un été très solaire et sec, avec des orages et de la grêle qui ne sont pas passés loin !

La vendange nous a demandé beaucoup d'intervention avec une équipe toujours à l'affût et mobilisée : plus de 300 prélèvements ont été réalisés pour arriver à vendanger chaque parcelle au juste moment.



EVE VEGAN 01