

FIGUIÈRE



Méditerranée rouge 2023

IGP Méditerranée

*La saveur des beaux jours, capturée dans un vrai rouge de copains.
Frais, gourmand, évident !*

CÉPAGES

Syrah, Cabernet-sauvignon, Grenache, Cinsault

NOTES DE DÉGUSTATION

ROBE : couleur rubis aux reflets pourpres.

NEZ : notes fruitées intenses mûre, cerise et l'olive noire. Quelques accents d'épices et de tabac frais ponctuent ses arômes gourmands de fruits.

BOUCHE : L'attaque est fraîche puis le vin gagne en souplesse, générosité et friandise. Ce vin porté par une belle tension est équilibré par une impression de sucrosité. Il persiste longtemps sur des arômes de réglisse et de poivre.

CONSEILS

ACCORDS:

À l'apéritif : sur une planche de charcuterie voire une chiffonnade de jambon de parme et son concassé de tomate-basilic.

GARDE : 3 ans

SERVICE : entre 12 et 14°C

VINIFICATION

Minutieuse sélection de vins dont l'élevage et l'assemblage sont parachevés avec doigté dans les chais du Domaine.

Mise en bouteille début février.

MILLÉSIME & CARACTÉRISTIQUES

Une année ponctuée par les imprévus climatiques ! L'hiver fut marqué par une exceptionnelle sécheresse. Les pluies de mai et de juin ont elles, ravivé la pression sanitaire sur Pignans.

Août fut très chaud avec beaucoup de mistral et des nuits chaudes. Les températures chutent autour de septembre. Au final, une vendanges irrégulières, entre cépages précoces, et plus tardifs, comme le Mourvèdre et le Cinsault.