

FIGUIÈRE



Première rosé 2023

AOP Côtes de Provence

*Une puissance aromatique finement acidulée, ponctuée d'arômes élégants.
En filigrane, l'harmonie, toujours. Le pur style Figuière !*

CÉPAGES

Cinsault, Grenache, Mourvèdre

NOTES DE DÉGUSTATION

ROBE : couleur melon clair.

NEZ : notes élégantes entre fruits tropicaux, l'ananas et des notes plus chaudes telles que la fleur d'oranger, de vanille et la pêche jaune à parfaite maturité.

BOUCHE : Lisse, soyeuse, généreuse et délicate. Elle développe du volume, une consistance charnue ponctuée d'impression de fraîcheur acidulée, d'agrumes et de minéralité.

TERROIRS

Assemblage de deux de nos trois terroirs ; La Londe sur des schistes et Barbeiranne, sur des argilo-calcaires.

CONSEILS

ACCORDS :

Sur des crustacés : brouillade d'oursin ou des coquilles Saint-Jacques snackées.

Sur des poissons crus : en tartare, sushi, sashimi ou Gravlax.

GARDE : 3 ans

SERVICE : entre 10 et 12°C

VINIFICATION

Chaque cépage est vendangé et vinifié à part.

Les vendanges se font en fonction de critères techniques liés à la recherche d'un équilibre. Egrappage total. Refroidissement de la vendange. Pressurage pneumatique. Sélection des premiers jus. Débourage statique à froid. Régulation thermique de la fermentation alcoolique en cuve inox. Soutirage après fermentation alcoolique. Collage. Assemblage, traitement statique par le froid, filtration.

Mise en bouteille en 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.

