

FIGUIÈRE



Figure #2 rouge 2023

AOP Côtes de Provence

*La gourmandise fruitée de la Syrah s'esquisse avec élégance,
le tout sans soufre ajouté*

CÉPAGES

Syrah, mourvèdre

NOTES DE DÉGUSTATION

ROBE : couleur violet profond.

NEZ : très friand, marqué par des arômes de fruits rouges et noirs confiturés comme la cerise noire, la mûre et la framboise. Notes délicates florales et noisettes.

BOUCHE : équilibrée, souple, généreuse sur des tanins bien faits, jeunes, encore vifs. Notes de cerise enrobées dans une impression de sucré réglissé jusqu'en finale.

TERROIRS

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

CONSEILS

ACCORDS:

Terrine de campagne, cailles rôties et plus osé, une tarte à la framboise.

GARDE : 5 ans

SERVICE : entre 12 et 14°C

carafage conseillé

VINIFICATION

Raisins issus de parcelles dont l'état sanitaire est irréprochable. Egrappés, refroidis puis fermentation en cuve inox 20 jours. Fermentation alcoolique 8 jours, puis fermentation malolactique très rapidement.

Les raisins sont vinifiés traditionnellement avec une attention rigoureuse sur les manipulations et l'oxygénation.

Elevage de 4 mois en cuve inox.

Mise en bouteille en février.

Aucun usage de soufre n'a été ajouté.

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.

