

FIGUIÈRE



Atmosphère rosé 2022

Méthode traditionnelle

*Une bulle de gourmandise et de fraîcheur, pour vibrer au rythme d'une Provence sans fard.
Pétillante. Élégante. Rayonnante.*

CÉPAGES

Grenache, cinsault

NOTES DE DÉGUSTATION

ROBE : couleur pêche à pétale de rose.

NEZ : notes beurrées, de noisettes mais aussi de fruits à chair jaune bien mûrs. Quelques touches minérales et de fruits rouges.

BOUCHE : présente, charnue et aérienne par la délicatesse des bulles. Friand et raffiné, rime avec la gaieté, le divertissement, qui oscille entre fraîcheur et élégance.

TERROIRS

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

CONSEILS

ACCORDS :

À l'apéritif : gougères, toasts de foie gras, blinis de noix de Saint-Jacques.

Sur des viandes : aiguillettes de canard façon thaï à la citronnelle et lait de coco et petits légumes.

Au dessert : crumble rhubarbe-fraise

GARDE : 3 ans

SERVICE : entre 10 et 12°C

VINIFICATION

Le vin de base est vinifié en rosé de pressurage direct, puis mis en bouteille pour suivre une deuxième fermentation alcoolique ou prise de mousse. Celle-ci s'opère par ajout de jus de raisin congelé réservé depuis la vendange.

Elevage sur lattes pendant un minimum de 9 mois. Dégorgement puis dosage faiblement sucré en extra brut (autour de 4g/ml). 2 voir 3 dégorgements ont lieu sur un même millésime : le temps d'élevage sur lattes peut s'inscrire entre 1 voire 2 années.

Muselage et habillage.

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.

