

# FIGUIÈRE



## Confidentielle blanc 2023

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

Parcelle 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, débourbage 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

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.

