

FIGUIÈRE



Confidentielle rouge 2022

AOP Côtes de Provence La Londe

*L'empreinte marquée d'un grand terroir de Provence,
prêt à traverser le temps et à transporter les sens.*

CÉPAGES

Syrah, mourvèdre

NOTES DE DÉGUSTATION

ROBE : couleur limpide de pourpre à violet.

NEZ : arômes de violette, griotte, cassis mais aussi de poivre, réglisse, menthol. Des épices douces comme la vanille et de torrification apportées par un boisé bien maîtrisé.

BOUCHE : puissant, gras. La finale s'épanouit sur une impression très suave et gourmande et offre un équilibre parfait entre sensation de sucrosité et présence de tanins denses, jeunes, élégants.

TERROIRS

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

CONSEILS

ACCORDS:

Sur des viandes, grillées ou mijotées : Côte de bœuf grillée au feu de sarment de vigne ou daube provençale et sa polenta.

GARDE : 8 ans

SERVICE : entre 14 et 16°C

VINIFICATION

Syrah légèrement surmûrie pour la récolter en même temps que le mourvèdre. Co-fermentation rare rendue possible grâce à l'exposition fraîche de la parcelle de syrah sélectionnée.

Egrappage. Cuvaion 15 à 20 jours des 2 cépages. Pigeage manuel. Pressurage pneumatique. Sélection des presses et entonnage.

Elevage de 12 mois selon les millésimes, en barriques de 300 litres.

Bâtonnage, soutirage.

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.



VEGAN