

# FIGUIÈRE



## Pionnière rosé 2021

AOP Côtes de Provence

*Quand le rosé se compare à un Grand blanc de gastronomie, entre notes acidulées, touches crémeuses et nuances boisées. Plus qu'un vin : une alchimie !*

### CÉPAGES

Grenache, mourvèdre

### NOTES DE DÉGUSTATION

**ROBE** : couleur melon soutenu.

**NEZ** : expressif et gourmand. Notes de fond très chaudes, appétissantes, arômes de vanille, caramel, parfums très frais de garrigue, d'eucalyptus et d'agrumes.

**BOUCHE** : ample, ronde, souple d'une belle consistance suave, agrémentée d'une finale fraîche aux légers tanins bien maîtrisés du bois. Des arômes alléchants de pâte à crêpe vanillée et d'agrumes confits.

### TERROIRS

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

### CONSEILS

#### ACCORDS:

Sur des viandes: poulet aux morilles.

Sur des entrées chaudes: crêpes salées en aumônière aux champignons des bois.

**GARDE** : 7 ans

**SERVICE** : entre 12 et 14°C

### VINIFICATION

Chaque cépage est vendangé et vinifié à part.

Egrappage total. Refroidissement de la vendange avant la presse. Pressurage par dépression. Sélection des premiers jus. Débourageage statique à froid.

Fermentations en cuve 2 jours. Moûts en barriques de chêne. Régulation thermique de la fermentation alcoolique pendant 10 jours.

Soutirage après fermentation alcoolique, élevage en barriques 5 mois avec bâtonnage manuel et régulier pendant 4 mois.

Assemblage à la fin février.

Mise en bouteille à la mi-mars.

### MILLÉSIME & CARACTÉRISTIQUES

Un hiver sec. Un printemps humide et froid. Un épisode de gel en avril. Pour autant un été sec et chaud, qui a connu de grands incendies sur la plaine des Maures et même quelques épisodes de grêle au mois d'août... une année loin d'être de tout repos !

Des vendanges atypiques avec un ordre de maturité des cépages souvent bouleversé. Une année stressante pour la nature !



VEGAN