

# FIGUIÈRE



## Première rosé 2024

AOP Côtes de Provence

*Une puissance aromatique finement acidulée, ponctuée d'arômes élégants.  
En filigrane, l'harmonie, toujours. Le pur style Figuière !*

### CÉPAGES

Cinsault, Grenache, Mourvèdre

### NOTES DE DÉGUSTATION

**ROBE** : couleur melon clair.

**NEZ** : notes élégantes entre fruits tropicaux, l'ananas et des notes plus chaudes telles que la fleur d'oranger, de vanille et la pêche jaune à parfaite maturité.

**BOUCHE** : Lisse, soyeuse, généreuse et délicate. Elle développe du volume, une consistance charnue ponctuée d'impression de fraîcheur acidulée, d'agrumes et de minéralité.

### TERROIRS

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

### CONSEILS

#### ACCORDS :

Sur des crustacés : brouillade d'oursin ou des coquilles Saint-Jacques snackées.

Sur des poissons crus : en tartare, sushi, sashimi ou Gravlax.

**GARDE** : 3 ans

**SERVICE** : entre 10 et 12°C

### VINIFICATION

Chaque cépage est vendangé et vinifié à part.

Les vendanges se font en fonction de critères techniques liés à la recherche d'un équilibre. Egrappage total. Refroidissement de la vendange. Pressurage pneumatique. Sélection des premiers jus. Débourage statique à froid. Régulation thermique de la fermentation alcoolique en cuve inox. Soutirage après fermentation alcoolique. Collage. Assemblage, traitement statique par le froid, filtration.

Mise en bouteille en février.

### MILLÉSIME & CARACTÉRISTIQUES

Un hiver marqué par de fréquents épisodes de pluie. Un printemps humide et pluvieux, générant une forte pression du mildiou. Les nombreux coups de froid durant la floraison ont entraîné un étalement de la fécondation des fleurs, provoquant une différence de maturation d'environ 20 jours. Dès le mois de juin, le beau temps est revenu. Les vendanges ont commencé le 14 août avec de nombreuses interruptions dues aux disparités de maturité, prolongeant ainsi la récolte d'une semaine supplémentaire. Il a fallu faire preuve de patience pour vendanger à maturité optimale.

