

# FIGUIÈRE



## Méditerranée blanc 2024

IGP Méditerranée

*Le plaisir et la gourmandise pour destination.  
La fraîcheur lumineuse de la Méditerranée comme compagne de voyage*

### CÉPAGES

Rolle, Viognier

### NOTES DE DÉGUSTATION

**ROBE** : jaune clair aux reflets argentés

**NEZ** : notes intenses de bonbons acidulés qui évoquent la fraise, la banane et la pêche blanche. Quelques accents d'agrumes relèvent le nez de touches fraîches.

**BOUCHE** : subtile est souple, légère, fluide, sapide et désaltérante. Elle laisse une impression de friandise jusqu'en finale.

### CONSEILS

#### ACCORDS:

Sur des entrées: salade de poulpes et ses crudités ; ou encore, une salade de crabe avocat et pamplemousse.

**GARDE** : 2 ans

**SERVICE** : entre 8 et 10°C

### VINIFICATION

Minutieuse sélection de vins dont l'élevage et l'assemblage sont parachevés avec doigté dans les chais du Domaine.

Mise en bouteille début 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.