

FIGUIÈRE



Méditerranée rosé 2024

IGP Méditerranée

*Toute la fraîcheur de la Méditerranée, dédiée à l'essentiel :
de bons moments, de bons amis. Le plaisir, le vrai !*

CÉPAGES

Grenache, Cinsault, Syrah, Cabernet, Carignan

NOTES DE DÉGUSTATION

ROBE : couleur pêche tendre lumineuse.

NEZ : notes intenses minérales et fruitées de nectarines à maturité, de figues fraîches et d'agrumes.

BOUCHE : sensations acidulées qui rivalisent avec l'impression de rondeur, de souplesse et de générosité du vin. La finale rafraîchissante se prolonge sur des notes minérales et de zests de mandarine.

CONSEILS

ACCORDS:

À l'apéritif: pissaladière ou feuilleté de tomate-basilic-olive noires.

Sur des viandes mijotées: un osso bucco et ses tagliatelles fraîches.

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.