

# FIGUIÈRE



## Confidentielle Rosé 2024

AOP Côtes de Provence La Londe

*Un rosé d'exception taillé pour les aiguilles du temps,  
ciselé pour les tables de goût : l'émotion gravée d'un grand terroir provençal*

### CÉPAGES

Cinsault, Grenache, Mourvèdre

### NOTES DE DÉGUSTATION

**ROBE** : or rose aux reflets dorés

**NEZ** : notes de fruits jaunes, iodées, de rose poivrée, et de litchi. Quelques touches raffinées d'épices douces comme la vanille et la cardamome.

**BOUCHE** : équilibre parfait entre fraîcheur minérale, salinité et volume, ampleur et gras du vin. Finale fruitée très gourmande et charnue, rafraîchissante, par ses notes minérales et de zestes d'agrumes.

### TERROIRS

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

### CONSEILS

#### ACCORDS :

Sur des crustacés : langoustines à la nage, crabe ou araignées; ou encore plus subtile, une brouillade d'oursin en coque

**GARDE** : 5 ans

**SERVICE** : entre 8 et 10 degrés

### VINIFICATION

Chaque cépage est vendangé et vinifié à part, 80% en cuve inox et 20% en barriques de 500 litres.

Egrappage total et refroidissement. Pressurage pneumatique, direct, basse pression. Sélection des premiers jus. Débourage statique à froid. Régulation thermique de la fermentation alcoolique en cuves et en barriques.

Assemblage et mise en bouteille au début du printemps.

### MILLÉSIME

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.

