

FIGUIÈRE



Cuvée II rosé 2024

AOP Côtes de Provence

Un plaisir au moment de la dégustation, décomplexé et contemporain.

Fruit d'un assemblage précis, ce vin à faible teneur en alcool révèle toute la richesse intacte d'un Côtes de Provence rosé, fruité et frais. En assemblant un moût partiellement desalcoolisé à un moût soigneusement sélectionné, porteur d'une belle expression aromatique, cette cuvée conserve les arômes précis et la finesse si caractéristiques aux rosés Figuière en y rajoutant une sensation de légèreté produit par le « moins d'alcool ».

CÉPAGES

Grenache, Tibouren, Rolle

NOTES DE DÉGUSTATION

ROBE : élégante, rose pâle.

NEZ : délicat et très fruits rouges, cerise fraîche, fraise écrasée, légèrement poivré.

BOUCHE : souple et fraîche, zestes d'agrumes et des notes vanillées. Finale toute en douceur.

TERROIRS

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

CONSEILS

ACCORDS:

Sur des poissons : supions ail et persil, brochette de crevettes au curry ou un filet de loup avec sa croûte au parmesan et herbes de Provence.

GARDE : 2 ans

SERVICE : entre 10 et 12°C

VINIFICATION

Utilisation très légère de l'osmose inverse sur 80% du volume. Assemblage d'une cuve complémentaire pour renforcer le fruit et le volume en bouche.

Au final, on affiche 11%/Vol avec une fraîcheur et un fruité inaltéré.

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.