

FIGUIÈRE



Première blanc 2024

AOP Côtes de Provence

Une escale provençale vibrante à savourer où fraîcheur acidulée et rondeur suave se rencontrent : l'ADN Figuière

CÉPAGES

Rolle, Sémillon

NOTES DE DÉGUSTATION

ROBE : couleur or clair lumineuse

NEZ : symphonie de senteurs élégantes qui évoquent des notes minérales, florales, de petits fruits rouges et d'agrumes.

BOUCHE : raffinée, aérienne, très sapide. Belle consistance, volume, impression suave ponctuée par quelques touches de fraîcheur acidulée. Finale légèrement saline sur des notes minérales, de poire et d'agrumes.

TERROIRS

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

CONSEILS

ACCORDS:

Sur des poissons : sole marinière, loup grillé à l'aneth, tagliatelles aux palourdes.

Sur des viandes : filet-mignon de porc, mariné et grillé, fenouils grillés et filet d'huile d'olive.

GARDE : 3 ans

SERVICE : entre 10 et 12°C

VINIFICATION

Chaque cépage est vendangé et vinifié à part en cuve inox.

Vendanges en fonction de critères techniques liés à la recherche d'un équilibre sur les moûts. Egrappage total. Refroidissement de la vendange avant pressurage pneumatique. Sélection des premiers jus. Débourage statique à froid. Régulation thermique de la fermentation alcoolique en cuves inox. Soutirage après fermentation alcoolique. Collage. Assemblage. Traitement par le froid contre les précipitations tartriques, filtration. Mise en bouteille au début de l'été.

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.

