

# FIGUIÈRE



## Première rouge 2023

AOP Côtes de Provence

*Puissance enveloppante et élégance magnétique :  
quand Figuière fait rayonner la Provence en rouge.*

### CÉPAGES

Syrah, mourvèdre

### NOTES DE DÉGUSTATION

**ROBE** : rubis intense avec reflets cuivrés.

**NEZ** : notes expressives florales et d'épices douces. Violette, poivre, vanille et arômes fruités confiturés de cerise noire, cassis et pruneaux. Senteurs d'humus, de terre.

**BOUCHE** : très bon équilibre entre fraîcheur minérale et rondeur. Tanins fins, impression soyeuse. Finale longue, notes de menthols désaltérantes enrobées par la gourmandise des arômes de fruits noirs et de vanille.

### TERROIRS

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

### CONSEILS

#### ACCORDS:

Sur des viandes grillées, en sauce : magret de canard poivre de Sichuan sauce soja salée.

Sur des desserts chocolatés et fruits rouges : forêt noire et ses burlats.

**GARDE** : 5 ans

**SERVICE** : entre 14 et 16°C

### VINIFICATION

Respect des maturités optimales des 2 cépages, la syrah plus précoce, le mourvèdre plus tardif, qui nous amènent à les vinifier séparément dans leurs barriques.

Egrappage. Cuvaison pendant une vingtaine de jours. Pressurage pneumatique avec sélection des presses.

Elevage entre 6 à 8 mois, en barriques de 300 litres, de chauffe moyenne, en chêne de la forêt de Tronçais, de l'Allier et des Vosges. Soutirage puis assemblage.

Mise en bouteille au début de l'été.

### MILLÉSIME & CARACTÉRISTIQUES

Une année ponctuée par les imprévus climatiques ! L'hiver fut marqué par une exceptionnelle sécheresse. Les pluies de mai et de juin ont elles, ravivé la pression sanitaire sur Pignans.

Août fut très chaud avec beaucoup de mistral et des nuits chaudes. Les températures chutent autour de septembre. Au final, une vendanges irrégulières, entre cépages précoces, et plus tardifs, comme le Mourvèdre et le Cinsault.

