

FIGUIÈRE



Figure #4 2024

AOP Côtes de Provence

Un vin blanc délicat et expressif, à la fois charmeur et subtil !

CÉPAGES

Rolle, Clairette, Ugni blanc

NOTES DE DÉGUSTATION

ROBE : Or paille lumineux, brillant et profond.

NEZ : Finesse remarquable, arômes frais d'agrumes (citron, pomelo) et de fruits jaunes (mirabelle, abricot), soulignés par une touche minérale.

BOUCHE : Attaque suave et délicate, belle vivacité. Notes d'agrumes et de fruits jaunes avec équilibre et fraîcheur, la rétro-olfaction révèle une texture ronde et gourmande. Finale, longue et persistante, nuances zestées et minéralité salivante.

CONSEILS

ACCORDS:

Cuisine Méditerranéenne : Ceviche de dorade aux agrumes, seiche grillée à la persillade.

Fromages : chèvres frais, Comté jeune.

GARDE : 2 à 5 ans

À déguster dès maintenant pour sa fraîcheur, ou à élever pour un profil plus complexe

SERVICE : entre 10 et 12°C

Servir légèrement frais pour révéler tous ses arômes.

TERROIRS

Assemblage de 3 parcelles. Rolle et Ugni blanc cultivés sur les schistes profonds de La Londe pour une structure racée et une belle tension. Clairette sur les argiles quartziques de La Cheylanne (aux portes de La Londe) apportant de la rondeur et de la complexité.

VINIFICATION

Vendanges mécanisées au rendement naturellement régulé, pressurage direct à froid. Fermentation spontanée issue de levures indigènes en fûts de chêne français de 5 à 6 vins d'une contenance de 500 litres.

Élevage sur lies avec bâtonnage durant 3 mois, puis affinage 8 mois pour une texture veloutée.

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 été interrompues à plusieurs reprises 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.