# PREMIÈRE
# ROUGE

AOP CÔTES DE PROVENCE

## TERROIR
Schistes purs veinés de quartz blanc.

## CÉPAGES
Syrah, mourvèdre

Ce vin est issu de raisins vendangés sur le Domaine, profitant de la certification biologique ECOCERT du vignoble, acquise depuis 1979.

## LA VINIFICATION
Nous respectons les maturités optimales des deux cépages, la syrah plus précoce, le mourvèdre plus tardif, qui nous amènent à les vinifier séparément. Egrappage. Cuvaison pendant une trentaine de jours. Pressurage pneumatique. Sélection des presses et mise en bouteille séparément.

## L'ÉLEVAGE
De 6 mois 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, assemblage puis mise en bouteille.

## NOTES DE DÉGUSTATION
Rien que le coup d'œil sur l'intensité profonde de la robe, donne envie d'en savoir plus. Le bouquet s'annonce complexe : mûre, réglisse, épices provençales et fèves de cacao. Dans le palais, le vin se fait riche, soyeux, équilibré, dense d'une très belle maturité, aux tanins à la fois fins et présents. L'ensemble est élégant, le vin semble prêt d'ores et déjà, mais on sent qu'il peut encore dormir quelques années en cave.

## ASSOCIATIONS METS ET VINS
Le compagnon des viandes grillées ou cuisinées avec une préférence pour l'agneau ! Fromages affinés en tous genres.

**Garde :** 6-8ans
Servir entre 14 et 16°C

EVE VEGAN 01

FIGUIÈRE
FAMILLE COMBARD