

PREMIÈRE ROSÉ

AOP CÔTES DE PROVENCE

TERROIR

Schistes veinés de quartz blanc

CÉPAGES

Cinsault, grenache, mourvèdre

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

LA VINIFICATION

Chaque cépage est vendangé et vinifié à part.

Les vendanges se font en fonction de critères plutôt techniques liés à la recherche d'un équilibre sur les moûts entre PH, acidité totale, maturité phénolique. Egrappage total. Refroidissement de la vendange avant la presse. Pressurage pneumatique, direct, basse pression. Sélection des premiers jus. Débourage statique à froid (15° constants). Régulation thermique de la fermentation alcoolique (17°) en cuve inox. Soutirage après fermentation alcoolique. Collage. Assemblage, traitement statique par le froid contre les précipitations tartriques, filtration.

Mise en bouteille à la mi-février.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe or rose très pâle nuancée de gris.

Nez joliment fruité ananas, abricot, brugnol, litchi, puis des herbes de provence, des épices poivre et muscade.

Bouche ample et croquante, dominée aromatiquement par la fraise et le poivre. Harmonieuse et fine, très longue sur les épices et une note saline.

ASSOCIATIONS METS ET VINS

Sur des apéritifs élégants. Avec des crustacés ou viandes blanches rôties, des poissons crus ou encore des plats épicés. Saint-Marcellin ou Beaufort.

Garde : 2 à 3 ans

Servir entre 8 et 10°C



FIGUIÈRE
FAMILLE COMBARD