

# Domaine Figuière Côtes de Provence "Signature" Magali rosé 2022



FIGUIÈRE  
FAMILLE COMBARD

Prix du produit :

**84,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Famille Combard (FIGUIERE)

Millésime: 2022

Appellation: Côtes de Provence

Couleur: rosé

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Magali

Cépage dominant: grenache

**Description brève du produit :**

Noté 89/100 chez Wine Enthusiast. Magali (cuvée baptisée ainsi par le papa de l'actuelle cogérante du domaine, Magali Combard) n'est pas l'entrée de gamme de Figuière, mais bien la cuvée "signature", qui permet, pour un budget modéré, d'inclure un petit côté "gastronomie" à la fameuse dégustation "sans chichi" d'une cuvée parfaitement vinifiée et élevée, qui reste vive et fraîche comme on l'exige d'un excellent Côtes de Provence.

**Description du produit :**

**PRESENTATION DU DOMAINE FIGUIERE  
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce :

**Domaine Figuière Côtes de Provence Signature Magali rosé 2022**

---

Noté **89/100** chez Wine Enthusiast.

**Commentaire du domaine :** *Robe rose pêche pâle. Le nez discret propose un voile de pamplemousse, il s'ouvre sur des notes de petites baies rouges, de grenade sur fond floral de pivoine. De légers parfums de garrigue, une touche de réglisse vient avec l'aération. Sec, mûr et lisse avec une texture soyeuse, une acidité équilibrée tout en restant frais, voici un vin gagnant en relief par le zesté. La framboise, la grenade côtoie le pamplemousse, les zestes, quelques notes de poivre et de réglisse, sur la finale persistante. Plaisir immédiat.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**CÉPAGES :** Grenache, Cinsault, Syrah, Cabernet

**TERROIR :** Magali est un vin gouleyant baptisé par le fondateur du domaine du nom de sa fille cadette. Issu depuis l'acquisition du Château Barbeiranne en 2019, d'un assemblage de deux très beaux terroirs : La Londe et ses schistes et celui de Barbeiranne à Pignans, dans la vallée intérieure varoise, composé de sols argilo calcaires.

**LA VINIFICATION :** Egrappée, foulée, refroidie, la vendange est pressée en pressoir pneumatique direct, à basse pression. Fermentation et débourbage statiques à froid en cuves inox thermo régulées pendant 15 à 20 jours à 17°C.  
Elevage sur lies fines, filtration et mise en bouteille en février.

**NOTES DE DÉGUSTATION :** Sa robe est pâle saumonée, limpide et brillante. Le nez s'exprime sur des notes d'agrumes et de petits fruits rouges. Une belle attaque en bouche, souple et ample offrant en finale des notes de fruits jaunes, de la pêche au brugnion.

**ASSOCIATIONS METS ET VINS :** A servir sur des cuisines aux accents méditerranéens et celles aux multiples épices (tajines, curry...).

**Garde :** 2 ans

Servir entre 8° et 10° C