

# Domaine Figuière Côtes de Provence Première (bio) rosé 2022



FIGUIÈRE  
FAMILLE COMBARD

Prix du produit :

**108,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Famille Combard (FIGUIERE)

Millésime: 2022

Appellation: Côtes de Provence

Couleur: rosé

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 91/100

Cépage dominant: cinsault

Alcool (%/vol.): 13

**Description brève du produit :**

**91/100 RVF. Médaille d'or** aux concours des vins de Provence + 90/100 Wine Enthusiast. Si "Magali" reste accessible très simplement, "Première" de Figuière vise plus haut. Ok pour un apéritif, mais s'il est suivi d'un bon repas ! C'est un rosé de gastronomie, comme on dit. Plus qu'un simple rafraîchissement, il faut se recueillir et savoir apprécier le moment. Se concentrer sur la complexité des arômes puis des saveurs. On y est d'ailleurs aidé par la très belle présentation de la bouteille dont on devine, avant même la dégustation, qu'il ne s'agit pas d'un simple rosé de Provence !

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce

---

## Domaine Figuière Côtes de Provence Première (bio) rosé 2022 :

**Médaille d'or** aux concours des vins de Provence + 90/100 Wine Enthusiast.

**La Revue du Vin de France** (juil-août 2023) : 91/100. *Le raffinement de la cuvée tient dans une complexité de fruit sur des notes zestées révélant l'acidité de ce vin généreusement digeste. La profondeur du milieu de bouche et le croquant épicé de la finale complètent le profil de ce rosé de bord de mer.*

**Commentaire du domaine :** *La robe présente une subtile couleur rose pêche. Le nez solaire suggère l'intensité du fruit, offre les fraise, pêche et réglisse, un léger poivré, une touche de garrigue, une teinte de pomelo. Mûr dès la mise en bouche, de texture douce et soyeuse, le vin est dense et ample. D'acidité fondue, son ressenti frais tient grâce aux petits phénoliques zestés. Un vin de corps, généreux mais digeste, aux accents épicés, de réglisse, un peu de poivre. Le fruit doux et crémeux évoque la pêche, la fraise prolongées de quelques zestes aromatiques sur la finale longue.*

### Fiche technique rédigée par le domaine :

**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.

**TERROIR :** Schistes veinés de quartz blanc.

**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°C constants). Régulation thermique de la fermentation alcoolique (17°C) 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.

**ASSOCIATIONS METS ET VINS :** A servir avec des langoustines rôties aux pêches et épices douces, écrasée de butternut.

**Garde :** 2 à 3 ans

Servir entre 8° et 10° C

---