

Domaine Figuière Côtes de Provence Première (bio) rosé 2023



FIGUIÈRE
FAMILLE COMBARD

Prix du produit :

96,00 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Famille Combard (FIGUIERE)

Millésime: 2023

Appellation: Côtes de Provence

Couleur: rosé

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Première

RVF: 89/100

Cépage dominant: cinsault

Description brève du produit :

89/100 RVF. 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, comme en Première Classe dans un avion ! 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 bio !

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Figuière Côtes de Provence Première (bio) rosé 2023

La Revue du Vin de France 2024 (K. Valentin, juillet 2024, "nos plus belles cuvées à moins de 20 €) : 89/100. *"La cuvée évoque la Provence cristalline des terroirs de La Londe-Les Maures, dont elle fut l'un des premiers exemples. Les nuances grises de la robe signent ce millésime 2023 si particulier : profond, épicé, à la salinité désirable en finale."*

Commentaire du domaine : *Robe or rose très pâle nuancée de gris.*

Nez joliment fruité ananas, abricot, brugnon, 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.

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. Débourbage 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 : 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