

Domaine Figuière Côtes de Provence Première (bio) rosé 2024



FIGUIÈRE
FAMILLE COMBARD

Prix du produit :

96,00 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Famille Combard (FIGUIERE)

Millésime: 2024

Appellation: Côtes de Provence

Couleur: rosé

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Première

Wine Advocate (Parker): 90/100

Cépage dominant: cinsault

Description brève du produit :

90/100 Castaing/Parker. "Première" de Figuière est le "premier" dans la gamme "Prestige" du domaine. Le plus accessible aussi ! 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 CUVES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Figuière Côtes de Provence Première (bio) rosé 2024 :

Robert Parker's Wine Advocate (Y. Castaing, juin 2025) : 90/100. *Notes of iodine, curry leaf and spices preface the 2024 Cotes de Provence Rose Premiere, a moderately weighted, juicy and fresh rosé wine that has bright acids and culminates in a fresh, iodine-inflected finish. This is a nice effort. DRINK 2025-2035.*

Commentaire du domaine :

ROBE : couleur melon clair.

NEZ : notes élégantes entre fruits tropicaux, l'ananas et des notes plus chaudes telles que la fleur d'oranger, de vanille et la pêche jaune à parfaite maturité.

BOUCHE : Lisse, soyeuse, généreuse et délicate. Elle développe du volume, une consistance charnue ponctuée d'impression de fraîcheur acidulée, d'agrumes et de minéralité.

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.

LE MILLÉSIME : Un hiver marqué par de fréquents épisodes de pluie. Un printemps humide et pluvieux, générant une forte pression du mildiou.

Les nombreux coups de froid durant la ?oraison ont entraîné un étalement de la fécondation des ?eurs, provoquant une différence de maturation d'environ 20 jours.

Dès le mois de juin, le beau temps est revenu. Les vendanges ont commencé le 14 août avec de nombreuses interruptions dues aux disparités de maturité, prolongeant ainsi la récolte d'une semaine supplémentaire. Il a fallu faire preuve de patience pour vendanger à maturité optimale.

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