

Domaine Figuière Côtes de Provence Confidentielle (bio) rosé 2024 (3 bouteilles étiquettes tâchées)

Prix du produit :

52,28 €



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: Confidentielle
Guide Hachette: ** (remarquable)
Cépage dominant: cinsault

Description brève du produit :

Un rosé d'exception, taillé pour la garde et la gastronomie. 2024 est un très beau millésime !

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Figuière Côtes de Provence Confidentielle (bio) rosé 2024 (3 bouteilles étiquettes tâchées)

La Revue du Vin de France (K. Valentin, juin 2025) : Le secteur de La Londe, dans le Var, est construit autour de schistes de la Provence cristalline favorables à la production de ce rosé sous influence maritime. La légère touche de mourvèdre apporte à la cuvée l'élégance requise et, malgré une couleur très pâle, évoque une certaine mâche sous un fruit salin pointé d'anis.

Guide Hachette 2026 (sept. 2025) : **2*** (vin remarquable). Associant cinsault et grenache à parité, complétés de 20% de mourvèdre, cette cuvée valorise les sols de schistes de la Londe. Ils ont façonné ce rosé très pâle, au nez délicat de fruit de la passion, de merise, de zestes confits et de baies roses. Une savante complexité relayée par une bouche ample, saline, libérant dans son

long sillage des nuances d'acacia. Élégant et très sapide, sa place est à table.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Un rosé d'exception taillé pour les aiguilles du temps, ciselé pour les tables de goût : l'émotion gravée d'un grand terroir provençal.

CÉPAGES : Cinsault, Grenache, Mourvèdre

TERROIR : Parcellaire de schistes purs de La Londe à l'aspect feuilleté veiné de quartz blanc.

LA VINIFICATION : Chaque cépage est vendangé et vinifié à part, 80% en cuve inox et 20% en barriques de 500 litres.

Egrappage total et refroidissement. Pressurage pneumatique, direct, basse pression. Sélection des premiers jus.

Débourbage statique à froid. Régulation thermique de la fermentation alcoolique en cuves et en barriques.

Assemblage et mise en bouteille au début du printemps

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 période ont entraîné un étalement de la fécondation des fleurs, 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 crustacés : langoustines à la nage, crabe ou araignées ; ou encore plus subtile, une brouillade d'oursin en coque.

Garde : 5 ans

Servir entre 8° et 10° C