

Domaine Figuière Côtes de Provence Pionnière (bio) rosé 2020 (3 bouteilles)



FIGUIÈRE
FAMILLE COMBARD

Prix du produit :

96,00 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Famille Combard (FIGUIERE)

Millésime: 2020

Appellation: Côtes de Provence

Couleur: rosé

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Pionnière

Cépage dominant: mourvèdre

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Domaine Figuière Côtes de Provence Pionnière (bio) rosé 2020

Commentaire du domaine : *Le vin se livre dans son écrin abricot pâle. Le nez se révèle presque bourguignon, exhibant un fin toast réducteur, notes fumées de pierre à fusil. D'une grande profondeur aromatique, il évoque la pêche et l'abricot, ponctués de crème, vanille, parsemés d'épices douces. L'attaque est mûre, son cœur charnu de texture crémeuse offre une acidité pondérée avec un sentiment tonique. La structure est empreinte du support apporté par l'élevage, le vin est ample, généreux mais digeste. Le toucher prend du relief par les zestes, les touches d'épices orientales tels le cumin, la cannelle. Le fruit suave s'entremêle d'arômes pâtisseries, la finale toastée apporte une teinte de marmelade d'orange. Un rosé qui devient grand blanc, dans un esprit gastronomique.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

UN ROSÉ COMME UN GRAND BLANC

Pionnière est un rosé de garde et de grande gastronomie élaboré comme un grand blanc de Bourgogne selon le savoir-faire vigneron et l'héritage chablisien historique de la famille Combard.

CÉPAGES : Mourvèdre, Grenache

Ces raisins sont vendangés entre août et septembre sur les vignes du Domaine ; ils bénéficient de la certification biologique Ecocert et de la certification Vegan.

TERROIR : Sélection parcellaire; schistes purs veinés de quartz blanc pour le Grenache, Schistes sablo-siliceux pour le Mourvèdre.

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 des moûts entre PH, acidité totale et maturité phénolique. Egrappage total. Refroidissement de la vendange avant la presse. Pressurage par dépression. Sélection des premiers jus. Débourage statique à froid (15°C constants).

Le départ des fermentations se fait en cuve pendant 2 jours. Puis les moûts sont mis séparément en barriques de chêne de la forêt de Tronçais ; barriques d'âges différents, de neuves à 3 ans, de contenances différentes en fonction du cépage. Régulation thermique de la fermentation alcoolique (17°C) pendant 10 jours.

Soutirage après fermentation alcoolique puis un élevage en barriques pendant 5 mois avec un léger bâtonnage manuel et régulier d'environ 4 mois. Assemblage à la fin février, traitement par le froid naturel contre les précipitations tartriques, filtration. Mise en bouteille à la mi-mars.

ASSOCIATIONS METS ET VINS : Pionnière est un rosé de gastronomie à consommer avec des plats originaux comme le tajine de homard ou encore le Saint Pierre à la vanille, amandes toastées et légumes racines.

Garde : 7 ans

Servir entre 8° et 10° C

Description brève du produit :

LA TRES GRANDE CUVÉE de Figuière. Le seul rosé élevé en barriques. Très peu de bouteilles produites, comme un grand cru... pour découvrir autre chose au travers d'un rosé...
