

FRANÇOIS ROUGE

AOP CÔTES DE PROVENCE

CÉPAGES

Syrah, Cabernet, Mourvèdre

TERROIR

François est un vin gouleyant baptisé du prénom du directeur d'exploitation du domaine, seul garçon de la famille ...

Issu depuis l'acquisition du Château Barbeiranne en 2019, d'un assemblage de deux très beaux terroirs : La Londe et ses schistes et celui de Pignans, dans la vallée intérieure varoise, composé de sols argilo-calcaires.

LA VINIFICATION

Egrappée, foulée, la vendange fermente en cuve thermo-régulée, pendant une quinzaine de jours puis macère de façon traditionnelle à 25°C. Pressurage. Soutirage régulier et élevage sur lies fines. Entonnage de 40% de l'assemblage en barrique de chêne français pendant 12 mois. Assemblage et mise en bouteille en septembre.

NOTES DE DÉGUSTATION

D'un rubis modéré, le nez est fin, s'ouvrant petit à petit sur des fruits noirs tels que les myrtilles et cerises noires, des senteurs de garrigue avec un soupçon de graphite. En bouche, l'acidité mesurée se pose sur une texture suave, offrant une sensation soyeuse. Un vin digeste aux tanins modérés et légèrement fermes, offrant un joli grain de cacao. Les arômes s'expriment sur des fruits noirs, teintes de réglisse et une touche fraîche, herbale sur la finale.

ASSOCIATIONS METS ET VINS

A servir sur des viandes grillées, cuisinées en sauce ou un joli tataki de thon rouge, framboise et jus réduit au soja.

Garde : 2 -3 ans

Servir entre 14° C et 16° C



FIGUIÈRE

FAMILLE COMBARD