

# 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

Sa robe est rouge sombre. Son nez est expressif, sur des notes de fruits noirs et de mûres. Sa bouche est soyeuse et fraîche, soutenue par des tanins fins évoluant sur une finale épicée.

---

### ASSOCIATIONS METS ET VINS

A servir sur des viandes grillées, cuisinées en sauce ou des fromages à pâte molle affinés.

---

**Garde :** 3 ans

Servir entre 14° C et 16° C



**FIGUIÈRE**  
FAMILLE COMBARD