

# FIGURE #2

## ROUGE

AOP CÔTES DE PROVENCE  
VIN NATURE SANS SULFITE AJOUTÉ

### CÉPAGES

Syrah

---

### TERROIR

Schistes veinés de quartz de La Londe Les Maures et son influence maritime.

---

### LA VINIFICATION

La Syrah est issue de parcelles dont l'état sanitaire est irréprochable. Les raisins sont égrappés, refroidis puis fermentent en cuve inox pendant 20 jours. Après une fermentation alcoolique de 8 jours, la fermentation malolactique suit très rapidement. Les raisins sont vinifiés traditionnellement avec une attention rigoureuse sur les manipulations et l'oxygénation. Elevage de 4 mois en cuve inox. Mise en bouteille en février. Aucun usage de soufre n'a été ajouté tant à la réception de la vendange qu'avant la fermentation alcoolique puis malolactique.

---

### NOTES DE DÉGUSTATION

Une robe violet profond. Son nez a besoin de respirer afin de s'ouvrir sur des senteurs charnues de mûre sauvage, cerise noire et garrigue. Un ensemble net et concentré avec une pointe de cacao et des notes presque pierreuses de graphite. Vin sec d'attaque mûre, corps velouté qui se montre plein et texturé, alors que son acidité est plutôt douce et pondérée. Les tanins sont modérés, évoquant la poudre de cacao, tandis que le fruit livre mûres et cerises complétées par les aromates sudistes, la réglisse pour la teinte sauvage. Pulpeux, savoureux, mais pas chaleureux, l'alcool apporte des couches texturales, tandis que la finale propose un fond de chocolat.

---

### ASSOCIATION METS ET VINS

Parfait avec une daube ou un parmentier de queue de boeuf accompagné de panais.

---

**Garde :** 2 à 5 ans

Servir entre 14 et 16°C



FIGUIÈRE

FAMILLE COMBARD