

# PIONNIÈRE ROSÉ

AOP CÔTES DE PROVENCE

## TERROIR

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

## CÉPAGES

Mourvèdre 60%, Grenache 40%

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

## 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.

## NOTES DE DÉGUSTATION

Il se caractérise par ces arômes volontairement maîtrisés sur des notes de  
fleurs blanches, de fruits jaunes mûrs et de zestes d'agrumes. En bouche, de  
l'amplitude, du gras et de la persistance.

## ASSOCIATIONS METS ET VINS

Absolu est un rosé de gastronomie à consommer sur des viandes blanches  
rôties, sur des plats offrant un léger contraste salé-sucré, des plats épicés,  
des crustacés rôtis.

**Garde :** 5 ans

Servir entre 8 et 10 °C



**FIGUIÈRE**  
FAMILLE COMBARD