

# CONFIDENTIELLE ROSÉ

AOP CÔTES DE PROVENCE LA LONDE

## TERROIR

Sélection parcellaire; schistes purs veinés de quartz blanc.

## CÉPAGES

Cinsault, Grenache, Mourvèdre

Ce rosé d'exception est issu de raisins vendangés sur le Domaine et bénéficie de la certification biologique ECOCERT du vignoble, acquise depuis 1979.

## 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 sur les moûts entre PH, acidité totale et maturité phénolique. Egrappage total. Refroidissement de la vendange avant la presse. Pressurage pneumatique, direct, basse pression. Sélection des premiers jus. Débourageage statique à froid (15° C constants). Régulation thermique de la fermentation alcoolique (17°C) en cuves inox. Soutirage après fermentation alcoolique.

Collage. Assemblage, traitement par le froid contre les précipitations tartriques, filtration. Mise en bouteille à la mi-février.

## NOTES DE DÉGUSTATION

Robe pâle, pétale de rose sablé. Net et précis par ses arômes de pamplemousse, ponctués de groseille, sous voile de pivoine, l'aération dévoile une touche de pêche de vigne, confiseries fruitées sur fond pierreux. Sec, d'acidité modérée et douce, son attaque lisse, texturée rime avec un cœur pulpeux, épicé, généreux et tenu par un léger relief, rafraîchi par des parfums balsamiques. Les aromates se mêlent aux petits fruits sucrés, le croquant zesté apporte une petite amertume plaisante en finale. Long, sa retro – olfaction est parsemée de réglisse et d'épices douces.

## ASSOCIATIONS METS ET VINS

A servir sur de « nobles » crustacés, noix de Saint-Jacques ou une belle Lotte lardée au caponata ou encore un risotto à la tomate.

**Garde :** 4 ans

Servir entre 8 et 10 °C



# FIGUIÈRE

FAMILLE COMBARD