

# CONFIDENTIELLE ROSÉ

AOP CÔTES DE PROVENCE LA LONDE

## TERROIR

Sélection parcellaire; schistes purs veinés de quartz blanc.

---

## CÉPAGES

Mourvèdre, Cinsault, Grenache

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. Débourage 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

Un rosé d'exception ! Une robe délicatement saumonée. Un nez délicat mais complexe d'une impressionnante minéralité avec des notes de fruits jaune comme l'abricot, la pêche de vigne, le brugnion égrèment leurs notes successives. Une attaque en bouche dynamique et ample, suave et charnue. On est séduit par la très belle salinité, un vineux joyeux, léger et festif. Doté d'une magnifique et rare sapidité, il s'annonce en fanfare comme un vin de haute gastronomie.

---

## ASSOCIATIONS METS ET VINS

A servir sur de « nobles » crustacés, noix de Saint-Jacques ou toutes viandes blanches rôties. Sans oublier les oursins... !

---

**Garde :** 3 ans

Servir entre 8 et 10 °C



**FIGUIÈRE**  
FAMILLE COMBARD