CONFIDENTIELLE
ROUGE

AOP CÔTES DE PROVENCE LA LONDE

TERROIR
Sélection parcellaire ; schistes purs veinés de quartz blanc

CÉPAGES
Mourvèdre, Syrah

Ce vin est issu de raisins vendangés sur le Domaine, profitant de la certification biologique ECOCERT du vignoble, acquise depuis 1979.

LA VINIFICATION
Nous vendangeons la Syrah légèrement surmûrie pour la récolter en même temps que le mourvèdre qui est plus tardif.
Egrappage. Cuvaison pendant 30 à 40 jours des 2 cépages ensemble. Pigeage manuel. Pressurage pneumatique. Sélection des presses et entonnage.

L'ÉLEVAGE
De 10 à 14 mois selon les millésimes, en barriques de 300 litres, de chauffe moyenne, en chêne des forêts des Bertranges, Tronçais et de l'Allier. Bâtonnage, soutirage.

NOTES DE DÉGUSTATION
La robe exhibe un rubis profond. Le nez est fin, éthéré, offrant la marasque à l´eau de vie, la confiture de mûres, des notes florales de violettes, ainsi que de délicats balsamiques évoquant la menthe et les herbes de Provence. Une jolie touche crémeuse témoigne de son élevage qui apporte aussi épices tels que la cannelle, la muscade, sur fond de réglisse. Sec, avec une attaque mûre, son acidité est légère. Son toucher presque bourguignon se tisse de tanins fermes, dans un esprit généreux. Épicé, réchauffant par son poivré, son fruit noir confit est adouci par les notes réglissées, rafraichi par des balsamiques, avec une touche fleurie sur la longue finale.

ASSOCIATIONS METS ET VINS
On l'imagine bien avec de la poitrine de pigeon laquée au jus de cassis, panisses parfumées aux herbes de Provence..

Garde : 7 à 8 ans
Servir entre 14 et 16°C

FIGUIÈRE

FAMILLE COMBARD