

PREMIÈRE ROSÉ

AOP CÔTES DE PROVENCE

TERROIR

Schistes veinés de quartz blanc

CÉPAGES

Mourvèdre, Cinsault, Grenache

Ce vin est issu de raisins vendangés sur le Domaine, profitant 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, 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° constants). Régulation thermique de la fermentation alcoolique (17°) en cuve inox. Soutirage après fermentation alcoolique. Collage. Assemblage, traitement statique par le froid contre les précipitations tartriques, filtration.

Mise en bouteille à la mi-février.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rose pâle aux reflets saumonés.

Nez délicat et complexe avec des arômes de fruits à chair blanche et des notes de zestes de pomelos. Il s'exprime aussi sur des notes florales telle que la rose.

Attaque franche et soyeuse en bouche. Bel équilibre, notes salines qui se prolongent sur une agréable sensation de fraîcheur

ASSOCIATIONS METS ET VINS

Sur des apéritifs élégants. Avec des crustacés ou viandes blanches rôties, des poissons crus ou encore des plats épicés. Saint-Marcellin ou Beaufort.

Garde : 2 à 3 ans

Servir entre 8 et 10°C



FIGUIÈRE

FAMILLE COMBARD