

# PREMIÈRE ROSÉ

AOP CÔTES DE PROVENCE

## TERROIR

Schistes veinés de quartz blanc

## CÉPAGES

Cinsault, Grenache, Mourvèdre

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

La robe présente une subtile couleur rose pêche. Le nez solaire suggère l'intensité du fruit, offre les fraise, pêche et réglisse, un léger poivré, une touche de garrigue, une teinte de pomelo. Mûr dès la mise en bouche, de texture douce et soyeuse, le vin est dense et ample. D'acidité fondue, son ressenti frais tient grâce aux petits phénoliques zestés. Un vin de corps, généreux mais digeste, aux accents épicés, de réglisse, un peu de poivre. Le fruit doux et crémeux évoque la pêche, la fraise prolongées de quelques zestes aromatiques sur la finale longue.

## ASSOCIATIONS METS ET VINS

A servir avec des langoustines rôties aux pêches et épices douces, écrasée de butternut.

**Garde :** 2 à 3 ans

Servir entre 8 et 10°C



EVE VEGAN 01



# FIGUIÈRE

FAMILLE COMBARD