PREMIÈRE
ROUGE

AOP CÔTES DE PROVENCE

TERROIR
Schistes purs veinés de quartz blanc.

CÉPAGES
Syrah, Mourvèdre

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

LA VINIFICATION
Nous respectons les maturités optimales des deux cépages, la syrah plus précoce, le mourvèdre plus tardif, qui nous amènent à les vinifier séparément. Egrappage. Cuvaison pendant une trentaine de jours. Pressurage pneumatique. Sélection des presses et mise en bouteille séparément.

L'ÉLEVAGE
De 6 mois à 8 mois, en barriques de 300 litres, de chauffe moyenne, en chêne de la forêt de Tronçais, de l'Allier et des Vosges. Soutirage, assemblage puis mise en bouteille.

NOTES DE DÉGUSTATION
De couleur rubis chatoyante. Le nez exprime la douceur des fruits noirs tels que les mûres, une note de cerise marasque. Une touche sauvage, ainsi que quelques teintes fumées, laissent transparaitre la garrigue, les herbes aromatiques séchées, sur fond de chocolat et de réglisse. La mise en bouche est lisse, l´acidité équilibrée, fondue dans la texture soyeuse. Ses tanins fermes et soutenus, s´enrobent de fruits juteux. De cœur épicé, livrant des notes de poivre, de réglisse et de cannelle, la finale est légèrement serrée avec une générosité sudiste ainsi que des parfums de cerise amère, de chocolat noir et d'herbes de Provence.

ASSOCIATIONS METS ET VINS
Le compagnon des viandes grillées, comme une belle pluma iberique ou un beau gigot d'agneau ! Fromages affinés en tous genres.

Garde : 3 - 5 ans et plus
Servir entre 14 et 16°C

eve VEGAN
EVE VEGAN 01

FIGUIÈRE
FAMILLE COMBARD