

# PIONNIÈRE

## ROSÉ

AOP CÔTES DE PROVENCE

### UN ROSÉ COMME UN GRAND BLANC

Pionnière est un rosé de garde et de grande gastronomie élaboré comme un grand blanc de Bourgogne selon le savoir-faire vigneron et l'héritage chablisien historique de la famille Combard.

### TERROIR

Sélection parcellaire; schistes purs veinés de quartz blanc pour le Grenache  
Schistes sablo-siliceux pour le Mourvèdre.

### CÉPAGES

Mourvèdre 60%, Grenache 40%



Ces raisins sont vendangés entre août et septembre sur les vignes du Domaine ; ils bénéficient de la certification biologique Ecocert et de la certification Vegan.

### 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 des moûts entre PH, acidité totale et maturité phénolique. Egrappage total. Refroidissement de la vendange avant la presse. Pressurage par dépression. Sélection des premiers jus. Débourageage statique à froid (15° C constants).

Le départ des fermentations se fait en cuve pendant 2 jours. Puis les moûts sont mis séparément en barriques de chêne de la forêt de Tronçais ; barriques d'âges différents, de neuves à 3 ans, de contenances différentes en fonction du cépage.

Régulation thermique de la fermentation alcoolique (17°C) pendant 10 jours.  
Soutirage après fermentation alcoolique puis un élevage en barriques pendant 5 mois avec un léger bâtonnage manuel et régulier d'environ 4 mois.  
Assemblage à la fin février, traitement par le froid naturel contre les précipitations tartriques, filtration. Mise en bouteille à la mi-mars.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Il se caractérise par ces arômes volontairement maîtrisés sur des notes de fleurs blanches, de fruits jaunes mûrs et de zestes d'agrumes. En bouche, de l'amplitude, du gras et de la persistance.

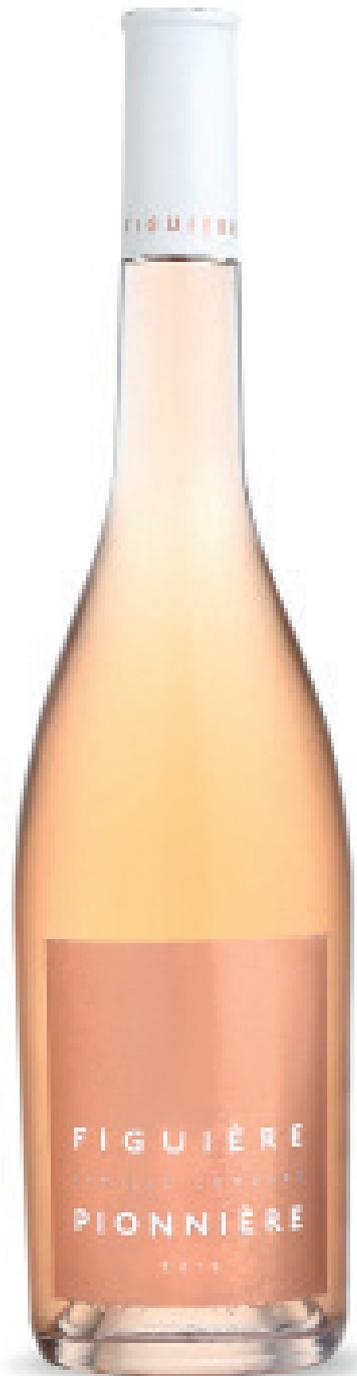
### ASSOCIATIONS METS ET VINS

Pionnière est un rosé de gastronomie à consommer sur des viandes blanches rôties, sur des plats offrant un léger contraste salé-sucré, des plats épicés, des crustacés rôtis.

**Garde :** 5 ans

Servir entre 8 et 10 °C

**Prix unitaire : 20€** (merci de vous référer aux conditions générales de ventes de votre grille tarifaire)



# FIGUIÈRE

FAMILLE COMBARD