

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. Cuvaion 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

Rien que le coup d'œil sur l'intensité profonde de la robe, donne envie d'en savoir plus. Le bouquet s'annonce complexe : mûre, réglisse, épices provençales et fèves de cacao. Dans le palais, le vin se fait riche, soyeux, équilibré, dense d'une très belle maturité, aux tanins à la fois fins et présents. L'ensemble est élégant, le vin semble prêt d'ores et déjà, mais on sent qu'il peut encore dormir quelques années en cave.

ASSOCIATIONS METS ET VINS

Le compagnon des viandes grillées ou cuisinées avec une préférence pour l'agneau ! Fromages affinés en tous genres.

Garde : 6-8ans

Servir entre 14 et 16°C



FIGUIÈRE

FAMILLE COMBARD