

FRANÇOIS ROUGE

AOP CÔTES DE PROVENCE

CÉPAGES

Cabernet, Syrah, Cinsault, Grenache

Cette cuvée est issue de raisins du Domaine et d'autres achetés sur pieds dans les environs proches de La Londe.

LA VINIFICATION

Egrappée, foulée, la vendange fermente en cuve thermo-régulée, pendant une dizaine de jours puis macère de façon traditionnelle à 25°C. Pressurage. Soutirage régulier et élevage sur lies fines. Assemblage courant mars.

NOTES DE DÉGUSTATION

Sa robe est rouge sombre. Son nez est expressif, sur des notes de fruits noirs et de mûres. Sa bouche est soyeuse et fraîche, soutenue par des tanins fins évoluant sur une finale épicée.

ASSOCIATIONS METS ET VINS

A servir sur des viandes grillées, cuisinées en sauce ou des fromages à pâte molle affinés.

Garde : 3 ans

Servir entre 14° C et 16° C



FIGUIÈRE
FAMILLE COMBARD