

LE FIGUIER NOIR



Côté Parcelles :

Côteaux de schiste à Latour de France, à 150 m d'altitude.

Côté cépages :

100 % Grenache Noir, vieilles vignes).

Côté vendanges :

Manuelles, en caissettes, début octobre.

Et Après ?

Égrappage, sans foulage.

Fermentation en grains entiers (levures indigènes), beaucoup de pigeages, macération longue.

Mutage sur grain.

Et Après ?

Écoulage, pressurage et repos en cuve.

Mise en flacon :

L'été suivant : sans collage, sans filtration et par gravité. (bouteilles de 50 cl)

Enfin... côté papilles :

Beaucoup de fruits noirs (mûre / cassis), bouche très puissante du grenache, tanins puissants et douceur du vin doux.

Et pourquoi pas...

Sur un magret de canard aux figues, ou en apéritif, ou sur dessert au chocolat.

Et les sulfites : moins de 15 mg/l.