

LE FIGUIER ROUX



Côté Parcelles :

Côteaux entre 200 et 250 m d'altitude, sols de gneiss, à Latour de France.

Côté cépages :

Grenache Gris et Macabeo, vieilles vignes.

Côté vendanges :

Manuelles, en caissettes, courant septembre.

Et Après ?

Pressurage en grappes entières, débourbage léger, fermentation en cuve (levures indigènes). Mutage sur jus.

Et Après ?

Très long élevage en barriques, en vidange (barriques non pleines) pour favoriser l'oxydation.

Mise en flacon :

Après assemblage de plusieurs millésimes, le plus jeune ayant au moins 5 ans (bouteilles de 50 cl).

Enfin... côté papilles :

Arômes de noix, cognac, rancio. Beaucoup de puissance, et énormément de longueur en bouche.

Et pourquoi pas...

Sur des fromages bleus, ou sur des desserts aux fruits secs.

Et les sulfites : moins de 15 mg/l.

