

Figuier Terre d'Ardèche



Ardèche
Indication Géographique Protégée



« Un rosé ouvert sur des notes exubérantes de framboise, frais et léger en bouche. »

Guide Hachette 2016

« Très coloré façon claret, salade de fruits rouges, gourmand, croquant, original. »

Le Point – Octobre 2017

CEPAGE :

Syrah rosé

TERROIR :

Le vignoble, 100% Syrah, est implanté en demi coteaux sur des sols argilo-calcaires de la commune de Valvignères.

VINIFICATION :

Une sélection parcelle à faible rendement (50 hl/ha) permet au cépage d'exprimer tout son potentiel aromatique.

La récolte est réalisée de nuit aux heures les plus fraîches afin de conserver tous les arômes, une macération de 36 à 48h s'en suit pour obtenir un rosé avec plus de matière, de gras.

DESCRIPTION DU VIN :

Une robe couleur rouge cerise.

Un nez fruité où s'exprime des arômes de mirabelle, fraise et framboise mais aussi de vanille et réglisse.

Un vin ample, chaleureux et charnu.

DEGUSTATION :

Se distinguera à l'apéritif et tout autant avec les barbecues, un saumon poché ou une brandade.

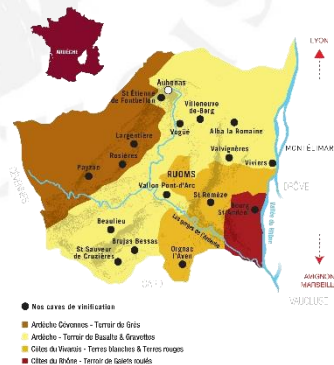
À servir à 10°-12°.

POTENTIEL DE GARDE :

2 ans.

RECOMPENSES :

2017 : Argent Mondial du Rosé
2017 : Note 15.5/20 – Le Point
2017 : Argent Syrah du Monde
2016 : Argent Syrah du Monde
2015 : Argent Syrah du Monde
2014 : 1 Etoile au Guide Hachette
2013 : 13/20 Gault & Millau



VIGNERONS ARDÉCHOIS
Depuis 1967