

# Figuier

## Sélections Parcelles



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.

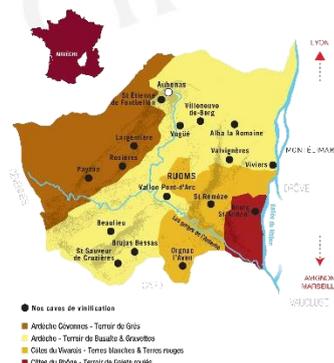
À servir à 10°-12°.

### 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 1947

107 avenue de Vallon – 07120 RUOMS

Tel : 04 75 39 98 00 – Fax : 04 75 39 69 48 – email : uvica@uvica.fr - www.vignerons-ardechois.com