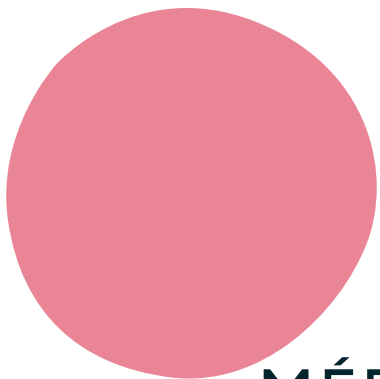


FIGUIÈRE

FAMILLE COMBARD



MÉDITERRANÉE





FIGUIÈRE

2019



FIGUIÈRE
MÉDITERRANÉE





Une nouveauté 2020 en trois couleurs !

Le Saint André fait peau neuve avec la sortie, mi-février de cette nouvelle gamme “Méditerranée” assurément décomplexée et contemporaine, haute en couleurs et en élégance.

L’art de vivre la Méditerranée

« Des vins frais, fluides et sapides, qui incitent
à célébrer la Méditerranée, corps et âme ! »

En Provence, face à la mer et sous un soleil au zénith, l’été rime avec chaleur, vagues, palmiers et chaises longues... Les cuvées Figuière Méditerranée célèbrent cet art de vivre unique au monde dont la véritable élégance tient à sa simplicité: une invitation au plaisir, à l’évasion et au voyage...

Des vins plaisir

Des vins subtiles et solaires, à partager entre amis, en famille mais surtout entre amoureux de beaux moments, les cuvées Méditerranée se dégustent à l’apéritif comme lors des longs repas ombragés et jouent en bouche de leurs arômes de fruits croquants et de leurs finales, toutes en fraîcheur.

Pour tous renseignements complémentaires, n’hésitez pas à contacter votre représentant Figuière ou directement le domaine au 04 94 00 44 70.

Merci par avance pour votre curiosité !

FIGUIÈRE

2019



FIGUIÈRE
MÉDITERRANÉE



MÉDITERRANÉE

ROSÉ

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE MÉDITERRANÉE

CÉPAGES

Grenache, cinsault, syrah, cabernet

Cette cuvée est issue d'une minutieuse sélection de vins dont l'élevage et l'assemblage sont parachevés avec doigté dans les chais du Domaine.

NOTES DE DÉGUSTATION

Sa robe est pâle, rose saumonée.

Son nez offre des notes de fleurs blanches puis se métamorphose en peau de pêche blanche.

En bouche, on ressent le velouté d'une peau

d'agrumes et le piquant d'une huile essentielle.

Pas mandarine, pas citron, pas orange mais plutôt kumquat. Quelque chose d'astringent, de vert, de tendu et de frais.

ASSOCIATIONS METS ET VINS

Idéal à l'apéritif !

Garde : 1-2 ans

Servir entre 8° et 10° C





FIGUIÈRE

2019



FIGUIÈRE
MÉDITERRANÉE



MÉDITERRANÉE ROUGE

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE MÉDITERRANÉE

CÉPAGES

Syrah, cabernet-sauvignon, grenache, carignan

NOTES DE DÉGUSTATION

Sa robe grenat aux reflets violets s'ouvre sur des notes de griotte et d'épices de thym sauvage. Sa bouche est fruitée, souple et gouleyante.

ASSOCIATIONS METS - VINS

A servir sur des viandes grillées.

Garde : 2- 3 ans

Servir entre 12° et 14° C

MÉDITERRANÉE BLANC

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE MÉDITERRANÉE

CÉPAGES : Vermentino

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe jaune clair aux reflets verts. Un blanc qui respire les agrumes et les fleurs d'abricotiers dont la bouche fraîche et franche rappelle les notes de fleurs blanches et de fruits exotiques, il offre une belle sensation d'équilibre. Une superbe expression de ce beau cépage, rôle, si typiquement provençal !

ASSOCIATIONS METS ET VINS

Parfait pour une mise en bouche à l'apéritif ou à réserver sur les coquillages.

Garde : 1 - 2 ans

Servir entre 8° et 10° C



FIGUIÈRE

FAMILLE COMBARD



605 ROUTE DE SAINT HONORÉ
83250 LA LONDE LES MAURES
04 94 00 44 70

figuiere@figuiere-provence.com

WWW.FIGUIERE-PROVENCE.COM

