



*Côtes de Provence*  
*Rouge 2004*  
*Réserve*  
*Domaine St André de Figuière*  
*(Biologie)*

**Caractéristiques**

<b>Région :</b>	Provence
<b>Appellation :</b>	Côtes de Provence
<b>Encépagement :</b>	90 % Mourvèdre, 10 % Syrah
<b>Age moyen des vignes :</b>	30 ans
<b>Sous-sol :</b>	Schistes
<b>Situation :</b>	Face à la mer et aux îles de Porquerolles
<b>Production moyenne :</b>	5000 bouteilles
<b>Vendanges :</b>	Manuelles
<b>Rendement moyen :</b>	35 hl/ha
<b>Vinification :</b>	Egrappage partiel, cuvaison 30 jours
<b>Elevage :</b>	12 mois en barriques de plusieurs vins
<b>Vinificateur :</b>	Damien Pagès
<b>Propriétaire :</b>	Famille Combard

**Analyse**

<b>Visuel :</b>	Robe pourpre, profonde, à reflets violacés.
<b>Olfactif :</b>	Le nez intense et complexe développe des senteurs de fruits noirs très mûrs. De fines notes boisées et fumées signent également un bel élevage ainsi qu'une discrète minéralité.
<b>Gustatif :</b>	La bouche est ample et voluptueuse, les tanins sont fins et racés et s'harmonisent à merveille avec la superbe matière du vin. La finale est droite et complexe, on y retrouve la minéralité du nez.
<b>Global :</b>	Le mourvèdre trouve ici une bien belle expression à travers un vin complet et profond doté d'un beau potentiel de garde.

**Dix-verres**

<b>Apogée :</b>	2007
<b>Prix estimé à ce jour :</b>	<del>23.80</del> €TTC – <b>Tarif club : 21.50 € TTC</b>
<b>Accords mets - vin :</b>	Daube de bœuf provençale aux olives noires
<b>Service :</b>	Servir à 17° C, carafer 1 heure