



## CUVÉE « LES FIGUES »

Imaginée et créée par Les Domaines Qui Montent pour votre plaisir.

**Domaine de la Bastide**  
Vincent Boyer, vigneron à Visan.

La Bastide fût ferme fortifiée des Templiers puis couvent de Dominicains avant d'être nationalisée... C'est dire si le lieu est chargé d'histoire.

Ce qui n'empêche pas, au contraire, Vincent Boyer d'être à la pointe de la technologie et tout autant attentif à la préservation de l'environnement.

En plantant des haies, en semant des champs de fleurs, en participant à la protection des oiseaux rares, le Domaine de la Bastide s'inscrit dans un programme complet de biodiversité agricole.

La cuvée « Les Figues » est le subtil assemblage des grands cépages du Rhône :

- 60 % Syrah vieilles vignes pour l'élégance et la puissance des tanins.
- 20 % Grenache noir pour les arômes de fruits rouges et la rondeur.
- 10 % Carignan pour la structure.
- 10 % Mourvèdre pour amener de la complexité et des arômes épicés.

Âge moyen des vignes : environ 25 ans et plus.

Un grand Côtes du Rhône comme on les aime : très belle couleur violacée presque noire encre, des tanins de velours où s'accrochent des arômes et des saveurs de fruits rouges, mûres, cassis et cerise, prune. Une fin de bouche ronde et généreuse avec des notes épicées.

