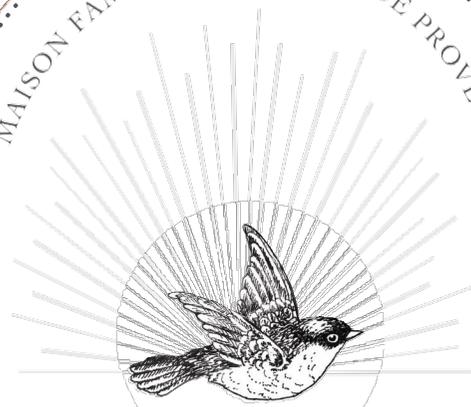


MAISON FAMILIALE \* CÔTES DE PROVENCE



MAISON  
BECFIGUE

2022

## POURQUOI NOUS ?

Nos atouts qualité

**BIO** : nous sommes certifiés par Ecocert France (FR-BIO-01) Les vignes sont certifiées Bio depuis 5 ans et notre chai ne travaille qu'en Bio.

**COTES DE PROVENCE** uniquement

**PREMIUM** : nous avons choisi un itinéraire de vinification exigeant :

- Vendanges manuelles, à maturité, en fin de nuit
- Petites caisses de 15kg, perforées
- Pressurage lent et progressif
- Pressurage en grappes entières pour la Syrah
- Vinification parcellaire et par cépage
- Elevage long sur lies fines pendant 6 mois
- Fermentation à basse température (14 à 18 °C)

### **SMALL IS BEAUTIFUL**

Nous sommes une alternative aux grands négociants, en proposant une vinification haut de gamme, avec une approche artisanale.



## POURQUOI NOUS ?

Nos autres spécificités

**SYRAH CINSAULT** : notre assemblage rosé majoritairement Syrah/Cinsault est distinctif de l'assemblage largement rencontré en Provence à base de Grenache. Cela nous permet d'avoir des arômes distinctifs : cassis, fruits rouges, réglisse

### UN BLANC 100% ROLLE

Le Rolle (ou Vermentino) est un joli cépage encore peu fréquent en France. Cueilli à maturité, dans notre cuvée, il exprime des arômes de poire, amande et miel

### RESPECTER L'ENVIRONNEMENT

Bouteille en verre blanc et non extra blanc, pour un meilleur bilan carbone

Pas de CRD apposée sur la bouteille pour une réduction de la consommation d'aluminium, et une réduction des déchets

**ŒNOLOGUE CONSULTANT** : nos process ont été sécurisés à l'aide d'un œnologue conseil, ayant plus de 30 ans d'expérience, ancien des domaines Ott



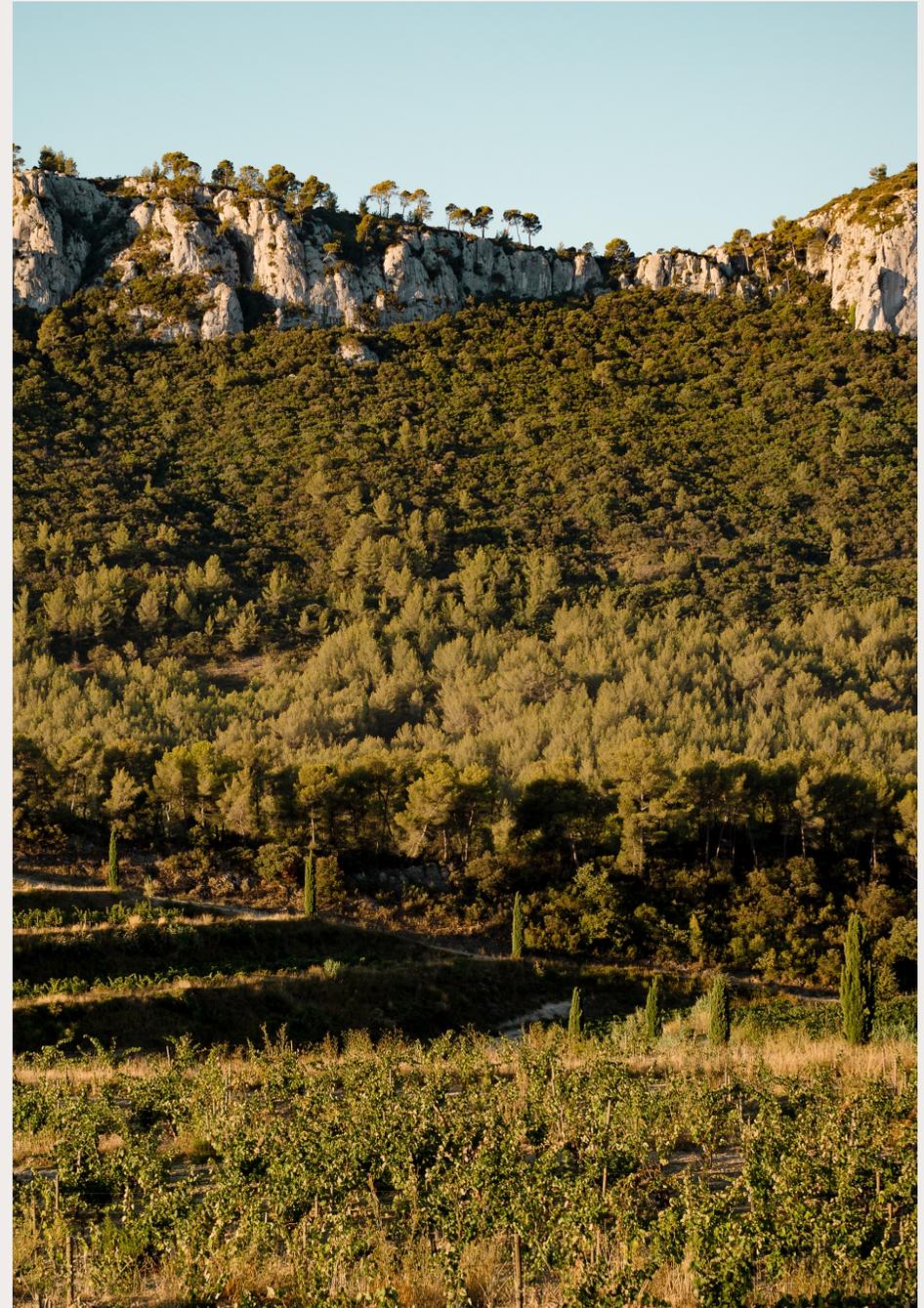
## LES VIGNES

Les **Vignes** sont conduites en agriculture biologique depuis 5 ans. Sur un terroir proche de Cogolin à l'Est de Saint Tropez, dans une vallée légèrement à l'intérieur des terres, sur un sol argilo-schisteux de bonne qualité, semblables à ceux qu'on peut trouver en bordure littoral près de La Londe. La vigne la plus âgée a 47 ans, l'âge moyen étant de 15 ans. Elles ne sont pas irriguées.

Le **rendement** est de 39 hl/ha, bien en dessous du maximum autorisé par l'appellation (55 hl/ha). La densité de plantation est de 5000 pieds à l'hectare.

Un **Suivi de maturité** régulier permet de fixer la date optimale de chaque journée de vendange en fonction de l'équilibre acidité/sucre/arômes obtenu par parcelle et par cépage. En 2022, la vendange a ainsi commencé par la Syrah le 24 août pour s'achever avec le Mourvèdre, cépage tardif, 3 semaines plus tard.

Les **Vendanges** sont réalisées manuellement en fin de nuit jusque midi : cela permet de réaliser un premier tri sélectif à la parcelle et d'éviter les fortes chaleurs de la journée. Des petites caisses de 15 kg, perforées permettent de garder les grappes et les baies intactes et d'éviter toute macération ou trituration.



## NOS VINS

La **Vinification** est réalisée par cépage et par parcelle. A l'arrivée au chai, un nouveau tri est réalisé pour écarter les baies abimées. Une partie de la vendange a été pressurée en grappes entières. Le reste a été égrappé et foulé. Un pressurage lent et progressif est pratiqué.

La vinification est conduite en respectant les principes de l'agriculture biologique et en **limitant au maximum les interventions**. Fermentation entre 14 et 18 °C pour favoriser le développement des arômes. En majorité en cuves inox.

Utilisation dès la fermentation de deux **fûts de chêne français EPV**, dont un provenant de la forêt d'exception d'Hautvillers, situé entre Reims et Epernay, fief de Dom Pérignon, clin d'œil à la région d'origine de notre fondatrice.

Les vins ont fait l'objet d'un **Elevage long** et attentionné, sur lies fines pendant 6 mois. Pas de collage si pas nécessaire.

**SO2 total largement inférieur à la limite** acceptée pour les vins biologiques (150 mg/l) : 67 mg/l pour le Blanc, 74 mg/l pour le Rosé

**Sans Sucres résiduels** : 0,48 g/l pour le Blanc, 1,23 g/l pour le Rosé





## ROSE BIO 2022

SYRAH 25% - CINSAULT 29%  
GRENACHE 15% - ROLLE -18% - MOURVEDRE – 13%

### **A l'oeil**

Une robe brillante aux jolis reflets rosés.

### **Au nez**

Nez vibrant et expressif, qui s'ouvre sur des notes de fruits rouges, quetsches, cassis et réglisse.  
Viennent ensuite des arômes subtils d'herbes séchées, de nectarine et d'écorce de pamplemousse.

### **Au palais**

Belle fraîcheur en début de bouche, avec des notes de cassis légèrement mentholé puis de garrigue.  
La persistance en bouche, soutenue par une jolie amertume, permet une finale longue et sapide

### **Accords mets & vins**

A l'apéritif, avec quelques tranches de Chorizo Bellota.  
Particulièrement à l'aise à table, il saura accompagner aussi bien une belle côte de bœuf au barbecue ou un poulet jaune au fenouil ou encore un plat aux épices douces, type tajine



---

## BLANC BIO 2022

100 % ROLLE

### **A l'oeil**

Robe jaune pâle aux reflets légèrement verts

### **Au nez**

Nez élégant aux notes de poire, amande et miel.

### **Au palais**

Belle fraîcheur en bouche avec des parfums de garrigue et d'herbes séchées au soleil. Salivant.

### **Accords mets & vins**

A l'apéritif, avec un beau plateau de fromages ou des coquillages.

A table, avec un beau poisson grillé, ou une pissaladière.

---

---

**MERCI**  
pour votre attention.

«Partager le goût des beaux jours»

## **CONTACTS**

Pour tout devis ou commande, merci de  
nous envoyer un message à :

[contact@maison-becfigue.fr](mailto:contact@maison-becfigue.fr)  
06 72 92 99 09

