

FIGUIÈRE

REVUE DE PRESSE 2021 sélection d'articles

madame
FIGARO

40 FEMMES QUI FONT BOUGER

BIENVENUE À LA VIGNE

MAGALI COMBARD (photo.) La Bastide de Barbeiranne est entrée dans sa famille il y a deux ans, et Magali Combard y cultive depuis l'art de vivre dans les vignes. Chambres de charme, myriade de terrasses, piscine, table fleurant bon la Provence : l'escale parfaite pour un wine tour estival (barbeiranne.com).



SIL
Les Echos SÉRIE LIMITÉE

LES ECHOS Série Limitée CONFIDENTIELLE ROSÉ 2020
« Il s'agit de la cuvée prestige de ce noble domaine. Les raisins sont issus de l'agriculture biologique (...). Les notes de fleurs blanches se mêlent délicatement à l'abricot, la pêche. Quele surprise ! (...)».

le Parisien
Aujourd'hui en France

CONFIDENTIELLE BLANC 2020 - LA BOUTEILLE DE LA SEMAINE
« Les vignes de la famille Combard surplombent les îles au large d'Hyères (...). On y produit des bouteilles aux étiquettes élégantes et stylisées, et l'on a coutume de dire que la maison offre une game qui va du jeune vin frais débouché jusqu'au millésimes les plus aboutis (...). Il s'agit de la cuvée prestige de ce noble domaine. Les raisins sont issus de l'agriculture biologique (...). Les notes de fleurs blanches se mêlent délicatement à l'abricot, la pêche. Quele surprise ! (...)».

Cuisine et Vins
DE FRANCE

MÉDITERRANÉE ROSÉ 2020 - COUP DE COEUR

« (...) un vin à la robe saumonée et aux notes de fleurs blanches. En bouche on sent les agrumes, le kumquat, le vin est très frais et tendu et parfait pour commencer un repas en plein air.»

FIGUIÈRE - PIONNIÈRE 2018 - CÔTES DE PROVENCE LA LONDE

Cépages : Mourvèdre 60%, Grenache 40%, un rosé de garde et de grande gastronomie élaboré comme un grand blanc de Bourgogne, selon le savoir-faire vigneron et l'héritage chablisien historique de la famille Combard. Il se caractérise par ces arômes volontairement maîtrisés sur des notes de fleurs blanches, de fruits jaunes mûrs et de zestes d'agrumes. En bouche, amplitude, gras et persistance se font ressentir. 40,00€ chez les cavistes.

FIGUIÈRE - CONFIDENTIELLE 2020 - CÔTES DE PROVENCE LA LONDE

Cépages : Cinsault, Grenache, Mourvèdre, robe délicatement saumonée, nez délicat et complexe d'une impressionnante minéralité. Des notes de fruits jaunes comme l'abricot, la pêche de vigne ou le brugnol égrèment leurs notes successivement, pour une attaque en bouche dynamique et ample, suave et charnue. Confidentielle est à servir sur de « nobles » crustacés, noix de Saint-Jacques ou toutes viandes blanches rôties. Un vin de garde qui saura s'apprécier sur la fraîcheur ou après un temps d'oubli d'un à deux ans en cave. 25,80€ chez les cavistes.

FIGUIÈRE - PREMIÈRE 2020 - CÔTES DE PROVENCE

Cépages : Cinsault, Grenache, Mourvèdre, robe dorée d'un rose très pâle, nez joliment fruité (ananas, abricot, brugnol, litchi), avant de dévoiler un bouquet d'herbes provençales, d'épices poivre et de muscade. Sa bouche ample et croquante est dominée par la fraise et le poivre. Harmonieuse et fine, elle est très longue sur les épices, et dévoile une note saline. Première est à déguster avec des tapas de la mer ou des viandes blanches rôties,

Cuisine
a&d
d'aujourd'hui et de demain

MÉDAILLES



COUP DE COEUR

