

CHATEAU SALETTES ROUGE 2014



Appellation : **BANDOL (AOC depuis 1941)**

Cépages : **85% MOURVEDRE
10 % GRENACHE
5% CINSAULT**

Porte-greffe : R 110

Sol : **Argilo-calcaire sur marnes et grès, sol très caillouteux, parcelles en restanques exposées sud**

Densité : 4 400 pieds jusqu'en 1989 puis 5000 pieds à l'hectare

Vendange : **Manuelle.** Issue de vignes dont le rendement maximum est de **30hl/ha**, soit moins d'**une bouteille de vin pour un pied de vigne.**

Vinification : Une fois la vendange égrappée et/ou foulée, la fermentation alcoolique est conduite en cuves thermo régulées **sur levures indigènes.** S'effectue alors l'extraction de la couleur et des tanins. Après des cuvaisons de trois à quatre semaines, il y a séparation des vins de goutte et de presse. La fermentation malolactique se fait en foudres ronds et ovales de 30 à 60 hl. **Vin non collé non filtré.** Au bout d'un élevage de **18 mois sous-bois** (foudres), la mise en bouteilles est réalisée au Château.

Dégustation : La robe est profonde, d'un grenat intense.
Le nez, complexe, développe des arômes de fruits noirs (mûre, cassis), soutenus par des notes épicées et empyreumatiques (fumées, torréfiées).
En bouche, l'attaque est franche, nette. Les tanins sont encore bien présents mais intégrés et le gras prédomine.

On retrouve l'expression du terroir des Hautes Salettes, finesse-élégance-puissance

Suggestions : Servi sur le fruit de sa toute jeunesse ou après cinq à dix ans de garde, ce vin accompagnera viandes et gibiers (Lièvre à la Royale, Daube de Sanglier)

CHATEAU SALETTES
83740 La Cadière d'Azur – France
www.salettes.com salettes@salettes.com