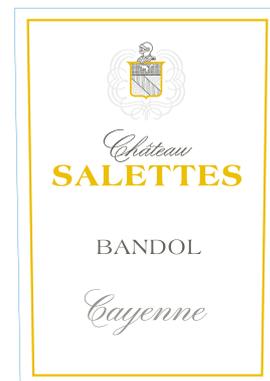


CAYENNE 2013



- Appellation* : **BANDOL**
Parcelle appelée « Cayenne » en référence au bagne de Cayenne en Guyane. Les hommes il y a 40 ans ont travaillé pendant des heures en plein soleil à la mine et à la pioche voir à la dynamite ! Pour pouvoir planter sur ce terroir argilo-calcaire très caillouteux remplis de pierres appelées « Lecques » ces vignes de Mourvèdres.
- Cépages* : **95% MOURVEDRE**
5% GRENACHE
- Porte-greffe* : R 110
- Sol* : **Argilo-calcaire sur marnes, sol très caillouteux, plus vieille parcelle de Mourvèdre du domaine 40 ans**
- Densité* : 4 400 pieds /ha
- Vendange* : **Manuelle. Rendement de 28hl/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 cuve tronconique de 25 hls en **levures indigènes**. S'effectue alors l'extraction de la couleur et des tanins. Après des cuvaisons de quatre semaines, il y a séparation des vins de goutte et de presse. La fermentation malolactique se fait en cuve bois de 25 hls. **Vin non collé non filtré.**
Au bout d'un élevage de **19 mois en bois**, la mise en bouteilles est réalisée au Château. Puis élevage de 8 mois en bouteille sur lattes.
- Dégustation* : La robe est profonde, noire encre
Le nez, complexe, développe des arômes de fruits noirs (mûre, cassis), soutenus par des notes épicées et empyreumatiques (fumées, torréfiées). Mais également des épices au nez poivre blanc.
En bouche, l'attaque est franche, nette avec une belle concentration. Les tanins sont encore bien présents mais intégrés et le gras prédomine. La finale est longue, fraîche, minérale et suave.
- Suggestions* : Servi sur le fruit de sa toute jeunesse ou après cinq à dix ans de garde, ce vin accompagnera avec merveille les plats de gibier ou viande en sauce.