

Cayenne Rouge

Cuvée d'exception

Région : Provence Var

Cépages : Mourvèdre 95%, Grenache 5%

Appellation : AOC Bandol



Le Vin et le domaine

- Issu de nos plus vieilles parcelles de Mourvèdre, sol argilo calcaire
- Cuvée d'exception produite uniquement certaines années
- Les grappes de raisins sont récoltées à la main et acheminées à la cave en caisses. Elles sont alors égrappées et foulées. Vient ensuite la fermentation alcoolique sous levures indigènes, suivie d'une fermentation malolactique en cuve bois.
- Elevage 19 mois en bois puis 8 mois en bouteilles sur lattes
- Mise en bouteille réalisée au Château



Dégustation

Robe : Robe noire profonde

Nez : Révèle des notes de fruits noirs et d'épices avec un côté très minéral (fumées, torréfiées)

Bouche : Gourmandise, tanins soyeux, un bel équilibre et superbe finale minérale



Conseils de dégustation

Température de service : 18° C

Accords mets et vin : Un régal sur les plats mijotés comme la daube de sanglier

Potentiel de garde : 15 à 20 ans



CARACTÈRE

Complexe 9/10

Persistant 8/10

Fruité 6/10

Tannique 8/10