

AOC Bandol Rouge

Région : Provence Var

Cépages : Mourvèdre 75%, Grenache 15%, Cinsault 5%, Syrah 5%

Appellation : AOC Bandol



Le Vin et le domaine

- Parcelles en restanques, exposées plein sud avec un sol argilo-calcaire
- Culture biologique
- 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. La vinification s'achève par une élevage de 24 mois en foudres.
- Mise en bouteille réalisée au Château



Dégustation

Robe : Grenat Intense

Nez : Développe des arômes de fruits noirs (mûre, cassis), soutenus par des notes épicées

Bouche : Gourmandise, énergie, les tanins élancés révèlent la jeunesse de ce vin avec un beau potentiel de garde.



Conseils de dégustation

Température de service : 18° C

Accords mets et vin : Parfait pour les viandes rôties ou grillées

Potentiel de garde : 10 à 15 ans



CARACTÈRE

Complexe 6/10

Persistant 6/10

Fruité 8/10

Tannique 4/10