

Domaine de la Nartette Rouge 2015

AOC BANDOL



Cépages: 92,3 % Mourvèdre, 7,7 % Cinsault

Sols: Matrice sableuse chargée en cailloux calcaires avec des calcaires jurassiques et triasiques

Rendement: 32 Hl/Ha

Vinification:

Vendanges manuelles

Egrappage total

Macération d'une trentaine de jours avec contrôle des températures entre 23°C et 26°C

Pressurage et incorporation des jus de presses au jus de goutte après dégustation

Assemblage des vins de cépage en vue d'obtenir la cuvée

Élevage: en foudre de chêne français 20 mois

Dégustation:

Nez puissant aux arômes de fruits mûrs, de cacao et de cuir.

La bouche est harmonieuse, riche et charnue avec des tanins fondus, puissants et élégants

Gastronomie:

Carré d'agneau aux herbes

Gibier à plume rôti

Rôti de veau aux morilles

Cantal, Beaufort

Clafoutis à la cerise

Moelleux au chocolat et coulis de fruits rouges

