

Galets du Trias

Rouge 2015

AOC BANDOL

Cépages : 95 % Mourvèdre, 5 % Carignan

Degré : 14,5 °

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

Rendement : 32 Hl/Ha

Vinification :

Vendanges manuelles

Vinification des 2 cépages ensemble

Égrappage total

Macération de 35 jours avec contrôle des températures entre 22°C et 26 °C

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

Élevage : En foudre de chêne français pendant 18 mois

Dégustation :

Robe grenat noir

Nez fin, complexe et puissant avec des notes d'épices.

La bouche est harmonieuse, riche et charnue avec des notes de fruits noirs,

Ce vin présente une grande finesse grâce à des tanins fondus et veloutés.

