

AOC BANDOL

Cépages:

85 % Mourvèdre
15 % Carignan

Sols:

Marnes sableuses grises à noires, Sables Rouges

Rendement: 32 Hl/Ha

Vinification:

Vendanges manuelles

Vinification cépage par cépage et égrappage total

Macération de 35 jours avec contrôle des températures entre 24 et 28°C

Pressurage et incorporation des jus de presse au jus de goutte après dégustation.

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

Elevage:

En foudre de chêne français de 18 mois

Dégustation:

Belle robe grenat profond, noire aux reflets mauves. Jambes épaisses et colorées.

Nez très fin, complexe et intenses de petits fruits noirs bien mûrs. Notes de torrèfact et d'épices.

La bouche est riche, charnue. De la rondeur, du velouté et du gras.

Très fuité, tanins fondus.

Bel équilibre, persistant, harmonieux avec beaucoup de finesse.

Gastronomie:

Cailles au raisins

Jarret de veau en cocotte aux épices

Gibier

Fromages

