

SÉLECTION  
**SOUVIOU**<sup>®</sup>  
Vins de Provence



## CÉPAGES

Mourvèdre 67%  
Grenache 14%  
Cinsault 10%  
Carignan 9%

**Taux d'alcool** : 13,5%

# AOP BANDOL

## CUVÉE DELPHI ROUGE 2013

La cuvée Delphi 2013 est née de la volonté de Roger Jaar, propriétaire du Domaine Souviou, de créer un vin issu de sélections parcelaires au cœur de l'aire d'appellation Bandol. Les raisins proviennent d'un assemblage de terroirs ; depuis les coteaux exposés plein sud, face à la mer, sur des sols argilo-calcaires, de marnes ou encore de grès. « Delphi » se place naturellement comme la quintessence de notre gamme de Bandol.

**Vinification** : La vendange est manuelle, avec une sélection attentive de chaque grappe dans le vignoble. Après un passage sur la table de tri, les raisins sont égrappés et foulés. La vinification est effectuée par cépage en cuves inox thermo-régulées (24-26°C). Macération pendant 3 semaines et remontage quotidien afin d'extraire couleur, arômes et tannins. Soutirage de chaque cépage en foudre de chêne français pour un élevage de 24 mois afin d'assouplir le caractère tannique du Mourvèdre et lui conférer ampleur et complexité. Assemblage et filtration avant mis en bouteille au Domaine.

**Dégustation** : Robe limpide et brillante, grenat sombre aux reflets carmins. Le nez délicat aux notes de cerise noire, prune, feuille de cassis, de musc et de cacao. En bouche, le vin est élégant et complexe, aux arômes de baies noires mûres, torréfiés et d'épices. Les tanins sont fins et soyeux, suivie d'une belle persistance aromatique.

**Accord mets et vins** : On l'accorde aisément avec le gibier, la daube provençale, ainsi qu'avec de l'agneau.

**Température de service** : Entre 16° et 18°C. Carafage recommandé pour exprimer la complexité aromatique de ce vin de garde.

**Sucre Résiduel** : <1g/L.