



## CÉPAGES

Mourvèdre 62%  
Grenache 18%  
Cinsault 12%  
Carignan 8%

**Taux d'alcool : 14%**

# AOP BANDOL

## ROUGE 2014

Au VI<sup>e</sup> siècle av. J.-C., les Phocéens débarquèrent sur les rives de la Provence, à l'endroit où ils fondèrent plus tard leur colonie de Tauroeis. Avec leurs amphores, ils ont apporté la civilisation de la vigne et du vin.

A proximité du village du Castellet, le vignoble est à flanc de colline avec des vignes plantées en terrasses. Ce site privilégié offre des conditions idéales aux parcelles de vignes, des sols calcaires, une exposition continue au soleil et du mistral.

**Vinification** : La vendange est manuelle. Après un passage sur la table de tri, les raisins sont égrappés et foulés puis mis en cuves inox thermo-régulées (24-26°C) lors des fermentations. Macération pendant 3 semaines et remontage quotidien afin d'extraire couleur, arômes et tannins. Soutirage en foudre de chêne français pour un élevage de 18 mois afin d'assouplir le caractère tannique du Mourvèdre et lui conférer ampleur et complexité.

**Dégustation** : Robe grenat intense aux reflets légèrement cuivrés. Au nez, ce vin dévoile des notes de fruits rouges mûrs, de cerises, de réglisse, de caramel et de cuir. Vin puissante et expressif en bouche, aux arômes de fruits des bois et de poivre vert. Tannins fins et suave avec une belle longueur en bouche.

**Accords mets et vins** : Il accompagne parfaitement une viande rouge grillée, un tajine d'agneau ou un lapin chasseur.

**Température de service** : Entre 16° et 18°C. Carafage recommandé pour exprimer la complexité aromatique de ce vin de garde. A ouvrir au moins 15 minutes avant dégustation.

**Sucre Résiduel** : <1g/L.