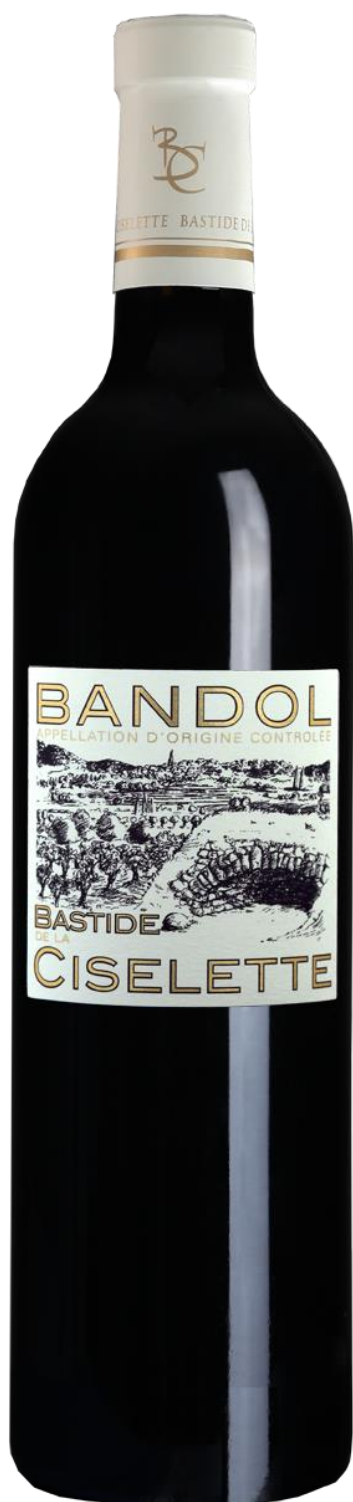


**AOC BANDOL**

**ROUGE 2017**



**Cépages :**

Mourvèdre

Grenache

**Age des vignes :** 60 ans

**Terroir :** Argilo-calcaire

**Vinification :** Vendanges manuelles. Raisin éraflé et foulé. Deux remontages par jours en pleine fermentation puis un léger remontage sur la deuxième partie de fermentation. Macération sous marc de 20 jours, décuvage manuel, léger pressurage.

**Caractéristique :**

**Robe :** Rubis

**Nez :** Riche et complexe aux notes de café torréfié puis un mélange de fruits noirs légèrement confits.

**Bouche :** Attaque souple marquée par une légère acidité. De légères notes grillées laissent place à une structure ample et typique de l'appellation. La finale bascule sur un mélange de fruits noirs et d'épices.

Un millésime de garde

**Elevage :** 18 mois en foudre de chêne français.

**Mise en bouteille :** A la bastide

**Température de service :**

Carafer 2h

Température ambiante

**Distincts :**

Médaille d'Or au

Concours des grands vins de France à Mâcon