CHÂTEAU
CANADEL
BANDOL

Bandol Blanc 2021

FR-BIO-01
Agriculture France

Cépages : 50% Clairette, 40% Ugni Blanc, 10% Vermentino

Terroir : Sols argilo-calcaires, vignes cultivées en « restanques » sur une colline exposée au Sud.

Rendement : 25 hl/ha **Age moyen des vignes :** 8 ans

Vinification : Vendangés à la main, les raisins sont triés à la vigne et à la cave, puis intégralement égrappés et pressés après 24 h de macération. La fermentation dure environ 25 jours à 17-22°C, en cuve inox. Le blanc est élevé 6 mois en cuve.

Le millésime 2021: 2021 a commencé par un automne 2020 très doux et trop sec pour permettre aux sols de refaire leurs réserves en eau. Les quelques pluies de décembre et janvier n'ont pas permis de combler ce déficit hydrique, et le printemps s'est avancé trop tôt, avec un mois de février relativement doux et toujours très sec, et une dernière semaine de mars exceptionnellement douce voire chaude sur toute la France. Les Grenaches et Cinsault les plus précoces ont commencé à débourrer, mais le retour du grand froid est arrivé en avril, provoquant des gelées sur 5% de nos vignes les plus précoces.

Les vignes qui n'avaient pas débourré ont profité de ce retour du froid pour retarder leur réveil. Puis l'arrivée franche du printemps, accompagné de quelques belles pluies en avril et mai, ont accompagné le début de cycle végétatif de nos vignes. Malgré une très belle sortie de grappes, promettant un beau potentiel de récolte, les vignes ont poussé lentement, sans excès de feuillage, comme si elles savaient que la pluie du 10 mai était la dernière du millésime !

Si le reste de la France a subi un été copieusement arrosé, notre terroir est malheureusement resté sec. Par chance, nous avons traversé l'été sans canicule, ce qui a permis aux vignes de tenir, dans un état sanitaire impeccable, vu les conditions météo peu propices aux maladies.

Nous avons commencé les vendanges le 30 août par des jolis Grenaches avec de tout petits rendements, et, comme nous le prévoyions, les vendanges se sont poursuivies en « stop and go » jusqu'au 21 septembre car les maturités étaient très hétérogènes, ce qui a demandé beaucoup de patience à notre fabuleuse équipe de vendangeurs, venus des quatre coins du monde.

Dégustation: Les arômes au nez sont intenses, sur des notes exotiques et fuitées. En bouche, l'attaque est vive et harmonieuse. On retrouve les aromes délicats de fruits exotiques, de fleurs blanches et d'agrumes, exaltés par une finale saline.

Service : Servir à 10-12°C.

Accords :
- Apéritifs
- Poissons et fruits de mer
- Salades d'été, fromages de chèvre

www.chateau-canadel.fr

CHATEAUCANADEL