



CHATEAU  
CANADEL  
BANDOL

## Bandol Rouge 2017



- Cépages :** 70% Mourvèdre, 22% Cinsault, 5% Grenache, 3% Syrah
- Terroir :** Sols argilo-calcaires, vignes cultivées en « restanques » sur une colline exposée au Sud.
- Rendement :** 18 hl/ha. Âge moyen des vignes : 38 ans
- Vinification :** Vendangés à la main à maturité optimale, les raisins sont triés à la vigne et à la cave, puis intégralement égrappés. La fermentation dure 2 à 3 semaines en cuves béton, avec des remontages légers permettant une extraction douce. Les vins sont élevés 18 mois en foudres de chêne de 30 à 80 hl.
- Le millésime :** 2017 a commencé par un hiver frais, avec de belles pluies pour refaire les réserves en eau. Le printemps est arrivé tôt, réchauffant les sols, et avec lui les premiers bourgeons, dès le 20 mars. Mais le froid est revenu, d'abord par un épisode de forte grêle le 5 avril qui a détruit une partie des bourgeons, puis par des matinées très froides qui ont fortement ralenti la pousse de la vigne. En mai, les beaux jours ont enfin permis une belle croissance de la vigne, et les sorties de grappes peu nombreuses nous ont rappelé que 2016 fut un millésime très sec. Avec les belles conditions météorologiques et quelques pluies, la vigne a poussé très vite, avec une végétation particulièrement développée. Les fortes chaleurs sont arrivées dès le mois de juin, sans aucune pluie pendant tout l'été. Les vendanges ont commencé très tôt dès le 23 août. Le 6 septembre, nous terminions les vendanges avec 3 semaines d'avance sur le millésime 2014.
- Dégustation :** Notes intense de fruits noirs et d'épices s'ouvrant sur des parfums balsamiques et réglisse. La bouche est délicate et explosive, avec des tanins souples et fondus.
- Service :** Servir à 18°C
- Accords :**
- 🍷 Viandes (carré d'agneau rôti aux herbes, côte de bœuf, rôti de veau orloff)
  - 🍷 Gibiers (daube de sanglier aux olives, gigole de chevreuil ...)
  - 🍷 Moussaka
  - 🍷 Marquise au chocolat

