



CHÂTEAU
CANADEL
BANDOL

Naissance d'un Château à Bandol

Au cœur de l'appellation Bandol, sur les pentes abruptes d'un cirque naturel, Château Canadel est le dernier né des domaines de Bandol.



Coup de foudre : En 2007, Jacques et Caroline de Chateaufvieux tombent amoureux de ce « paradis sur terre ». Ils rachètent le domaine, dont les vignes étaient destinées à un autre grand domaine de Bandol depuis les années 60. Conscients du trésor que renferme Château Canadel, ils décident de construire une cave pour y produire leur propre vin.

Ils confient les rennes du domaine à leur fille Laure, ingénieure agricole et son mari Vianney, agronome et œnologue.



Un terroir exceptionnel : Les 15 ha de vignes sont cultivés en restanques, sur le versant sud de la colline du Beausset vieux, face au massif du gros cerveau. Les sols du haut du domaine (250 m d'altitude) sont issus du Trias (-200 Millions d'années), ceux situés en contrebas remontent au Crétacé (-90 Millions d'années). Le Mourvèdre (60% de l'encépagement) est planté sur les hauteurs du domaine, sur des sols argilo-calcaires très profonds. Sur ces sols, et à cette altitude, il se révèle puissant et élégant. Cinsault et Grenache viennent compléter l'encépagement, sur des sols argilo-calcaires plus légers. Ils apportent aux rosés et aux rouges souplesse et délicatesse.

Naissance d'un Château à Bandol : En 2014, la nouvelle cave sort de terre : bâtie à flanc de colline elle a été pensée et conçue dans le souci permanent de recevoir et travailler la vendange par gravité, afin de préserver la qualité des raisins. En 2014, le premier Millésime de Château Canadel voit le jour. La moitié est vinifiée en Bandol rosé, l'autre moitié en Bandol rouge.

www.chateau-canadel.fr

Fiche technique

Superficie :	15 ha
Culture :	En conversion bio et travail en biodynamie : enherbement hivernal et travail du sol mécanique et manuel.
Production :	50% Bandol Rosé, 50% Bandol Rouge
Encépagement Rosé :	Mourvèdre (60%), Cinsault (35%), Grenache (5%) âge moyen des vignes: 19 ans. Rendement: 39 hl/ha
Encépagement Rouge :	Mourvèdre (70%), Cinsault (20%), Grenache (4%), Syrah (4%) âge moyen: 39 ans. Rendement: 31 hl/ha
Vinification :	vendange manuelle, triée et égrappée. Encuvage par gravité en cuves béton pour les rouges. Élevage en foudres pendant 18 mois. Rosés à 80% en pressurage direct.