

Bandol Blanc 2025

- Cépages :** 50% Clairette, 40% Ugni Blanc, 10% Vermentino
- Terroir :** Sols argilo-calcaires, vignes cultivées en « restanques » sur une colline exposée au Sud.
- Rendement :** 30 hl/ha **Age moyen des vignes :** 9 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 2025: Après un hiver doux et sec, le printemps, plus arrosé, relance fortement la végétation tout en imposant une pression importante de mildiou, nécessitant une vigilance constante à la vigne. L'été, marqué par des épisodes de chaleur et de mistral, accélère les maturités et conduit à des vendanges particulièrement précoces, dès le 18 août.

La récolte demande une grande précision, avec des parcelles parfois vendangées en plusieurs passages pour atteindre la maturité optimale. Malgré une année exigeante, les raisins offrent de très beaux équilibres.

Les vins du millésime 2025 se caractérisent par une belle fraîcheur, une expression aromatique intense et une grande finesse, sans excès de puissance, laissant place à des profils élégants, frais et précis.

- Dégustation:** Le nez se montre intense et expressif, sur des notes de fruits exotiques, d'agrumes mûrs et de fleurs blanches, avec une belle complexité aromatique. À l'aération, des nuances plus fines apparaissent, évoquant les herbes fraîches et une légère touche iodée.
- L'attaque en bouche est vive et précise, rapidement équilibrée par une belle ampleur. La texture est à la fois généreuse et structurée, portée par une matière élégante issue de la macération pelliculaire. On retrouve les arômes du nez, mêlant fruits exotiques, agrumes et notes florale.
- La finale est longue, saline et persistante, soutenue par de fins amers qui apportent tension et relief, signature d'un blanc à la fois expressif, équilibré et profondément méditerranéen.

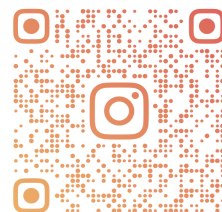
Service : Servir à 10-12°C.

Accords :

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

Degré Alcool : 12,5 % alc.

Tarif Particulier : 22 € TTC



CHATEAUCANADEL