

Bandol Rouge 2023



- Cépages :** 80% Mourvèdre, 10% Cinsault, 5% Grenache, 5% Syrah
- Terroir :** Sols argilo-calcaires, vignes cultivées en « restanques » sur une colline exposée au Sud.
- Rendement :** 21 hl/ha. Âge moyen des vignes : 40 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 2022:** Après un hiver sec, le printemps 2023 s'ouvre avec un déficit de pluie de 50 %, mais une vigne étonnamment vigoureuse et généreuse. De mi-mai à juin, une série d'orages tropicaux relance la croissance et favorise quelques foyers de mildiou, vite maîtrisés. Puis, brusquement, la chaleur sèche et le vent s'imposent : l'été s'installe, brûlant, les sols s'assèchent. À la mi-août, une canicule accélère tout. Les vendanges débutent le 23 août et s'achèvent dès le 6 septembre, dans une véritable course contre la maturité.
- Dégustation :** Vin puissant et structuré, révélant au nez des arômes de fruits rouges mûrs (fraise, cerise), de cacao et d'épices, avec une légère touche mentholée à l'aération. L'attaque est ample et dense, portée par une belle concentration. La bouche s'équilibre entre richesse et fraîcheur, avec des tanins présents mais déjà bien intégrés, offrant une texture soyeuse. La finale est longue et persistante, marquée par des notes de cerise, de cacao et de fins amers, soutenues par une belle tension.
- Service :** Servir à 18°C
- Accords :**
- 🍷 Viandes (carré d'agneau rôti aux herbes, côte de bœuf ...)
 - 🍷 Gibiers (daube de sanglier aux olives, gigot de chevreuil ...)
 - 🍷 Moussaka
 - 🍷 Marquise au chocolat



FR-BIO-01
Agriculture France