

A.O.P BANDOL BLANC LA FONT DES PERES 2016

COMMENTAIRE ET CONSEIL DE DÉGUSTATION

La robe est de couleur jaune or, aux reflets argentés.

Le profil aromatique, complexe, évolue d'une base minérale, aux notes pierre à fusil, vers des arômes de fruits blancs, de poire, puis vers une tonalité fleur blanche, acacia.

La bouche est à la fois fraîche et charnue, riche et équilibrée, rappelant la note de fruit à chair blanche, de poire, puis la finale est tendue, longue et complexe.

Servir entre 10 et 12°C

Degré 13 % vol.

MÉTHODE DE VINIFICATION

Tout d'abord, une récolte manuelle suivie d'un tri à la parcelle sont effectués. La récolte mise en caisse, est placée durant une nuit en chambre froide. Le lendemain, nous effectuons un égrappage-foulage avant de placer le raisin en cuve pour une macération pelliculaire d'environ deux jours avec contrôle de la température. A la suite de celle-ci, on réalise le pressurage doux et à basse pression à l'aide d'un pressoir pneumatique. Les jus sont envoyés en cuve pour un débouillage d'environ quatre jours à très basse température. La fermentation alcoolique est effectuée en cuve et une partie du volume fermente en bois. De même pour l'élevage.



Quantité produite : 2345 bouteilles 75cl

Distinctions : Le guide Hachette des vins 2018 : 1 étoile

CEPAGES

58 % Clairette

32 % Bourboulenc

10 % Vermentino

A.O.P BANDOL BLANC LA FONT DES PERES 2017

COMMENTAIRE ET CONSEIL DE DÉGUSTATION

« La robe est franche, de couleur jaune pâle, aux reflets argentés.

Le nez s'ouvre progressivement, avec finesse sur une trame florale, avec des notes d'aubépine, de fruits blancs.

La mise en bouche est franche, précise, avec de la tension, laissant une finale longue et persistante. »

Servir entre 10 et 12°C

Degré 12.5 % vol.

MÉTHODE DE VINIFICATION

Tout d'abord, une récolte manuelle suivie d'un tri à la parcelle sont effectués. La récolte mise en caisse, est placée durant une nuit en chambre froide. Le lendemain, nous effectuons un égrappage-foulage avant de placer le raisin en cuve pour une macération pelliculaire d'environ deux jours avec contrôle de la température. A la suite de celle-ci, on réalise le pressurage doux et à basse pression à l'aide d'un pressoir pneumatique. Les jus sont envoyés en cuve pour un débouillage d'environ trois jours à très basse température. La fermentation alcoolique est effectuée en cuve et une partie du volume fermente en bois. De même pour l'élevage.



CEPAGES

55.4% Clairette

39% Bourboulenc

5.6 % Vermentino

A.O.P BANDOL BLANC LA FONT DES PERES 2018

COMMENTAIRE ET CONSEIL DE DÉGUSTATION



« La robe est de couleur jaune pâle, aux reflets verts.

Le profil aromatique se dévoile avec complexité, liant des arômes de fruits exotiques à une trame épicée, poivrée.

La mise en bouche est fraîche en attaque, gourmande, sous une pointe réglissée, marquée par un léger gras, d'agréables tanins qui maintiennent une finale longue, agréable et persistante. »

Servir entre 10 et 12°C

Degré 12 % vol.

MÉTHODE DE VINIFICATION

Tout d'abord, une récolte manuelle suivie d'un tri à la parcelle sont effectués. La récolte mise en caisse, est placée durant une nuit en chambre froide. Le lendemain, nous effectuons un égrappage-foulage avant de placer le raisin en cuve pour une macération pelliculaire d'environ deux jours avec contrôle de la température. A la suite de celle-ci, on réalise le pressurage doux et à basse pression à l'aide d'un pressoir pneumatique. Les jus sont envoyés en cuve pour un débouillage d'environ trois jours à très basse température. La fermentation alcoolique est effectuée en cuve et une partie du volume fermente en bois. De même pour l'élevage.



CEPAGES

60.6 % Clairette

35 % Bourboulenc

4.4 % Vermentino