

A.O.P BANDOL ROSE LES PERES 2016

COMMENTAIRE ET CONSEIL DE DÉGUSTATION



La robe est franche, de couleur saumon, aux reflets gris.

Le nez s'exprime avec subtilité vers des notes de pain d'épices, de grillé, d'agrumes, sous une légère trame minérale et citronnée.

La bouche est franche, équilibrée, marquée par de la fraîcheur, une pointe poivrée puis les notes de confit, d'agrumes, de pamplemousse, laissent une finale au relief persistant.

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-fouillage suivi d'un pressurage direct (doux et à basse pression) à l'aide d'un presseur 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 : 4967 bouteilles 75 cl et 100 bouteilles 150 cl

CEPAGES

34.1 % Mourvèdre

36.1 % Grenache

26.9 % Cinsault

2.9 % Clairette

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

COMMENTAIRE ET CONSEIL DE DÉGUSTATION

La robe est brillante, de couleur saumon clair, aux reflets argentés.

Le profil aromatique se dévoile avec finesse et complexité, passant de notes de pierre à fusil, d'une certaine minéralité, vers arômes de fruits frais, d'aubépine, sous une tonalité épicée, poivrée.

La mise en bouche est pleine, riche, marquée par des arômes de petits fruits frais, des notes de fruits confits, laissant une finale suave, 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-fouillage suivi d'un pressurage direct (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 : 3257 bouteilles 75 cl et 300 bouteilles 150 cl

Distinctions : Le guide Hachette des vins 2018 : 1 étoile

CEPAGES

62.5 % Grenache

34.1 % Mourvèdre

3.4 % Cinsault



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

COMMENTAIRE ET CONSEIL DE DÉGUSTATION

« La robe est franche, de couleur saumon clair, aux reflets gris.

Le nez s'exprime avec intensité et complexité, un joli relief liant des notes de buis, de fleurs, d'agrumes, une trame minérale.

La bouche présente un très joli volume, de la fraîcheur en milieu de bouche, et une finale longue et suave. »

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 suivi d'un pressurage direct (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.

Quantité produite : 5483 bouteilles 75 cl

Distinctions : Le guide Hachette des vins 2019 : 1 étoile

CEPAGES

39.3 % Mourvèdre

30.4 % Grenache

28.9 % Cinsault

1.4 % Clairette



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

COMMENTAIRE ET CONSEIL DE DÉGUSTATION

« La robe est de couleur saumon, brillante, aux reflets argentés.

Le nez présente une très belle complexité aromatique liant une trame florale et exotique à des arômes minéraux et à certains épices (poivre).

La bouche est fraîche et salivante, harmonieuse, rappelant les notes exotiques, la minéralité, où un côté gourmand et sucré contrebalance la tension et la fraîcheur en finale, laissant une finale longue et puissante. »

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 suivi d'un pressurage direct (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

40.4 % Mourvèdre

44.1 % Grenache

11.6 % Cinsault

3.9 % Syrah

