

# A.O.P BANDOL ROUGE LA FONT DES PERES 2014

## COMMENTAIRE ET CONSEIL DE DÉGUSTATION

La robe est profonde, de couleur pourpre, aux reflets violacés. Le nez s'exprime délicatement vers des notes de rose, une trame florale puis vers des arômes d'épices, de vanille, de sous-bois.

La bouche est suave, équilibrée mêlant la fraîcheur exprimée par les notes de rose, de mentholé à une finale structurée, avec des tanins enrobés, à la tonalité café, chocolat, pain grillé. Servir à température ambiante.

Degré 13,5% vol.

## MÉTHODE DE VINIFICATION

Tout d'abord, une récolte manuelle suivie d'un tri à la parcelle sont effectués. Nous effectuons un égrappage-fouage d'une partie de la récolte, alors que l'autre partie reste en vendange entière, avant de placer le tout en cuve pour une macération. La fermentation alcoolique est réalisée en cuve avec un ou deux remontages par jour. Après la fermentation alcoolique et une fois la macération considérée comme optimale, on réalise un pressurage doux et à basse pression. Le vin est renvoyé en cuve pour réaliser une fermentation Malo lactique. L'élevage s'effectue en bois (chêne) pour une durée de 18 mois.

Quantité produite : 1559 bouteilles 75 cl et 200 bouteilles 150 cl

## CEPAGES

90 % Mourvèdre  
10 % Grenache



# A.O.P BANDOL ROUGE LA FONT DES PERES 2015

## COMMENTAIRE ET CONSEIL DE DÉGUSTATION

La robe est de couleur cerise, habillée de reflets grenats.

Le nez se dévoile avec finesse et complexité, libérant de délicats arômes de poivre, d'épices, de mûre, de fruits noirs écrasés. La bouche est franche et équilibrée, marquée par de la fraîcheur qui apporte du volume et par des tanins jeunes, au potentiel de vieillissement élevé, qui laissent une finale réglissée, épicée, avec une note de fruits et de pâtisserie. Servir à température ambiante.

Degré 14% vol.

## MÉTHODE DE VINIFICATION

Tout d'abord, une récolte manuelle suivie d'un tri à la parcelle sont effectués. Nous effectuons un égrappage-fouage d'une partie de la récolte, alors que l'autre partie reste en vendange entière, avant de placer le tout en cuve pour une macération. La fermentation alcoolique est réalisée en cuve avec un ou deux remontages par jour. Après la fermentation alcoolique et une fois la macération considérée comme optimale, on réalise un pressurage doux et à basse pression. Le vin est renvoyé en cuve pour réaliser une fermentation Malo lactique. L'élevage s'effectue en bois (chêne) pour une durée de 18 mois.

Quantité produite : 3596 bouteilles 75 cl et 200 bouteilles 150 cl

Distinctions : Le guide Hachette des vins 2018 : 2 étoiles

## CEPAGES

88% Mourvèdre  
12% Grenache



# A.O.P BANDOL ROUGE LES PERES 2016

## COMMENTAIRE ET CONSEIL DE DÉGUSTATION

« La robe est de couleur cerise, aux reflets violacés.

Le nez dévoile d'une belle expression un bouquet aromatique complexe et délicat, aux arômes d'épices, de vanille, de beurre salé.

La mise en bouche est franche, pleine, avec des arômes rappelant les pâtisseries orientales, laissant place à une finale fraîche, poivrée, salivante et à des tanins soyeux. »

Servir à température ambiante.

Degré 13% vol.

## MÉTHODE DE VINIFICATION

Tout d'abord, une récolte manuelle suivie d'un tri à la parcelle sont effectués. Nous effectuons un égrappage-foulage d'une partie de la récolte, alors que l'autre partie reste en vendange entière, avant de placer le tout en cuve pour une macération. La fermentation alcoolique est réalisée en cuve avec un ou deux remontages par jour. Après la fermentation alcoolique et une fois la macération considérée comme optimale, on réalise un pressurage doux et à basse pression. Le vin est renvoyé en cuve pour réaliser une fermentation Malo lactique. L'élevage s'effectue en bois (chêne) pour une durée de 18 mois.

## CEPAGES

88% Mourvèdre

12% Grenache