

## Domaine de la Tour-du-Bon

### AOC bandol 2016

Mourvèdre, grenache et cinsault quasiment à égalité, complétés d'une touche de clairette pour la vivacité, le rosé de la Tour-du-Bon est un modèle d'équilibre, de fraîcheur et de longueur en bouche. L'épice de la grenache est là, tout comme la force du mourvèdre, mais le cinsault ne s'en laisse pas compter et amène sa finesse et une jolie note salivante. Très réussi.

**Domaine de la Tour-du-Bon, 714 chemin de l'Olivette, Le Brûlat-du-Castellet, 04 98 03 66 22.**

Du lundi au vendredi, de 9h à midi et de 14h à 18h ; le week-end sur rendez-vous.

16 €



## Château La Vivonne

### AOC bandol 2016

La Vivonne, entièrement restructuré depuis son rachat par Michel Benhaim en 2010, propose ici un rosé à la robe très pâle, plein de jus et de finesse. En bouche, les premières fragrances d'agrumes laissent la place à des notes de fruits d'été, pêches de vigne et abricots. Un joli et simple bandol, à l'aise à l'apéritif ou pour accompagner pizzas, anchoïade...

**Château La Vivonne, 3345 montée du Château, Le Castellet, 04 94 98 70 09.**

Tous les jours, de 9h à 19h.

14,50 €



20 €

## Château de la Bégude

### Cuvée L'Irréductible

#### Vin de France 2015

Avec cette bouteille-là, il faut accepter d'oublier tout ce que l'on croit savoir sur le rosé. Le nom de la cuvée dit d'ailleurs quelque chose de la démarche et du caractère un rien têtu de son auteur, Guillaume Tari, vigneron bordelais installé depuis vingt ans à La Bégude et aujourd'hui président de l'appellation. Avec 80% de mourvèdre cueilli à belle maturité, ce vin là offre un fruit et une profondeur incroyable pour cette couleur. L'Irréductible est ample, intense et juteux, il s'apprécie déjà sur sa jeunesse (n'hésitez pas à le carafier pour qu'il prenne son essor) mais pourra tout aussi bien patienter trois ou quatre ans en cave. Il offrira alors un côté plus rond et vineux mais en rien affadi.

**Domaine de la Bégude, route des Garrigues (D2) Le Plan-du-Castellet, 04 42 08 92 34.**

Du lundi au vendredi, de 10h à 17h.



25,10 €

## Ott-château Romassan

### AOC bandol 2016

Château Romassan, c'est le domaine bordelais d'Ott, qui possède par ailleurs le Clos Mireille, en bordure de mer à La Londe et le château de Selle, fraîchement rénové, dans le haut Var. La marque appartient désormais au groupe champenois Roederer. Le reste n'a pas pas changé, à savoir la bouteille-amphore et l'étoile sur l'étiquette, signature visuelle depuis toujours, et la très grande finesse des rosés de la maison. Si l'ouverture offre la traditionnelle note de pomelos des rosés provençaux, le vin gagne ensuite en profondeur et surtout en grand équilibre.

**Château Romassan-domaines Ott, 601 route des Mourvèdres, Le Castellet, 04 94 98 71 91.**

Du lundi au vendredi, de 9h à midi et de 14h à 18h.

