

L'INCARNATION DE L'ESPRIT BANDOL

Créé pour accompagner des moments de partage et de gourmandise, ce cru d'excellence accessible à tous les amateurs de Mourvèdre exprime un savoir-faire exigeant, minutieux et soucieux du respect de l'environnement.

DONNÉES DU MILLÉSIME



APPELLATION

AOP Bandol

ASSEMBLAGE

90 % Mourvèdre, 10 % Grenache

DEGRÉ D'ALCOOL

13 % Vol.

TERROIR

Calcaire à rudistes sur marnes bleues

CULTURE

Certifiée BIO UE (+ équivalence NOP)

RENDEMENT

23 hL/Ha

VENDANGE

Manuelle en petites cagettes

VINIFICATION

Double tri, éraflage total, macération longue avec pigeages manuels et assistés dans le plus grand respect de la matière. Fermentation alcoolique par les levures naturelles du raisin.

ÉLEVAGE

18 mois en foudres de chêne

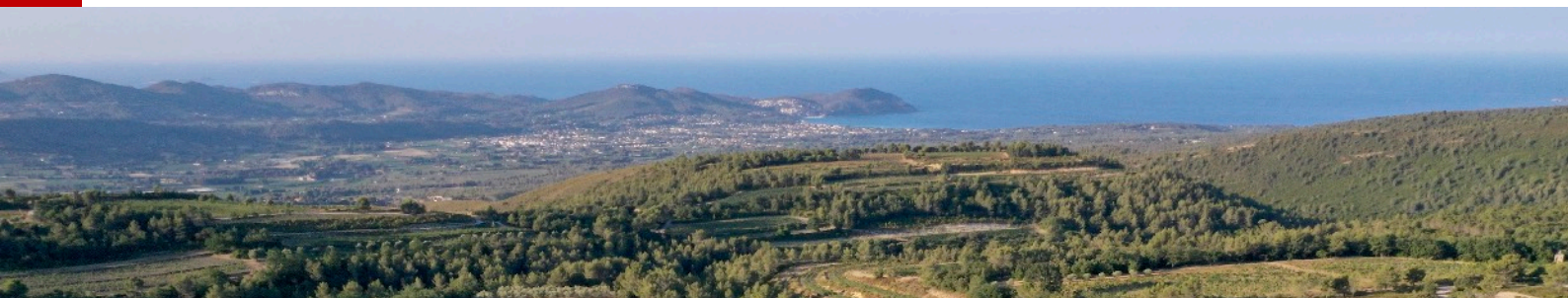
COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Sur une belle robe aux reflets violines, un nez complexe et subtil de fruits rouges et d'épices. La bouche à la fois structurée, enrobée et gourmande offre un bel équilibre sur le fruit. Sur des tanins bien fondus et des notes délicatement poivrées, son élégante acidité lui donne une jolie fraîcheur. Finale longue sur les épices et des notes de garrigue.

ACCORDS METS ET VINS

Accord majeur sur de l'agneau grillé et des viandes en sauce type daube de sanglier et sur des plats légèrement épicés type tajine. Un vin à boire sur le fruit ou à oublier en cave.





GUIDE HACHETTE
DES VINS 2024



*Le mourvèdre en majesté (90 %) dans ce rouge sombre, au **bouquet puissant** dont on retient la parfaite maturité du fruit et la marque d'un élevage encore dominant mais soigné. Plus amène, la bouche déploie une matière délicate, charnue, bien assouplie, appuyée sur des **tanins fondus** et prolongée par une finale savoureuse évoquant les fruits des bois et les épices douces (cannelle, muscade). Un Bandol qui fera mouche dès les premiers frimas, sur une viande mijotée.*

JANCIS
ROBINSON.COM

17/20

*Épices de chêne, menthe poivrée glacée et mûres. Le vin a commencé par être très boisé, mais il s'est détendu de plus en plus au cours des trois jours, **la pureté du fruit prenant le pas sur le chêne**. De magnifiques stries de thym séché s'inscrivent dans la succulence sombre du fruit. Des masses **de tanins ultra-fins**, presque invisibles, qui forment la trame du vin.*

JAMES
SUCKLING

92/100

*Un Bandol **élégant et croquant** aux notes de cerises cuites, de prunes, de noyaux, d'herbes sèches, de poivre blanc et de lavande. Il est moyennement corsé, avec des **tanins fins et une acidité fraîche**. Il est agile et bien équilibré, avec un noyau vif de baies des bois vers la **finale tonique**. Issu de raisins de culture biologique. À boire ou à garder.*

GUIDE VERT
RVF

91/100

*La bouche du Bandol rouge 2020 est marquée par un **tanin frais et sculptural sur une aromatique épicée**.*