

Domaine de La Garenne

BANDOL ROUGE 2020

ENCEPAGEMENT :

Mourvèdre : 74 %
Grenache : 12 %
Cinsault : 10 %
Carignan : 4 %

TERROIR :

Sol argilo-calcaire
Rendement à l'hectare 35 hls

MODE DE VINIFICATION :

Vendange manuelle, égrappée, et foulée. Fermentation thermo régulée vers 25 °C. Fermentation et cuvaison 3 semaines avec pigeage. Pressurage, décuvage et entonnage. Fermentation Malo-lactique et élevage en foudre (5-6 ans d'âge) pendant 18 mois.

ALLIANCE DES METS ET DES VINS :

Vous apprécierez particulièrement notre Bandol Rouge sur tous les gibiers, côtes de bœuf, et viandes en sauces.

TEMPERATURE DE CONSOMMATION :

De 17° à 18°C. Ouvrir 2 heures avec de déguster. Durée de conservation : 8 à 10 ans.

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION :

Robe rubis profond.
Nez subtil et élégant composé de fruits noirs et rouges, réglisse et violette, notes de sous-bois.
Bouche chaleureuse, aux tanins solides mais élégants.

