

VIGNERET



BANDOL A.O.P ROUGE

ENCEPAGEMENT / RENDEMENTS

Mourvèdre 75% - Grenache 10% - Cinsault 5% - Carignan 10%

Les rendements sont de 33 hl à l'hectare.

Degrés : 14°

VINIFICATION

Les raisins mûrs sont vendangés et triés à la main, ils subissent un égrappage à 100% afin d'obtenir un jus d'une belle matière. Nous effectuons deux remontages et un pigeage journalier, la fermentation se fait à une température de 28 à 30° suivie d'une macération de 15 à 28 jours. Le temps de cuvaison dépend de la matière obtenue. L'élevage se fait pendant 24 mois en fût de chêne avant de nous livrer tous ses secrets.

ACCORD METS VIN

Ouvrir 2h avant, un vin élégant, aromatique et structuré. Il sera parfait avec les viandes rouges, les plats en sauce et les gibiers. Beau mariage également avec un gâteau au chocolat. Servir entre 16 et 18°.

