



BANDOL LES BARTAVEILLES



CEPAGE

95% Mourvèdre, 5% Grenache

SOL

Argilo-calcaire

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendanges manuelles .

La fermentation en levures indigènes se fait de 17° à 28 °C par cuvaision longue et oxygénation ménagée des jus, remontages et pigeage.

Tanins soyeux et vins élégants appréciés dans la jeunesse .

Fermentation sur 4 semaines à température contrôlée entre 17°et 30°C.

DEGUSTATION

- Œil : Rouge rubis
- Nez : Fruits rouges mures écrasés, cassis ; aux épices poivrés et cannelle complexe.
- Bouche : Fruits mures épices, souple onctueux et longueur en bouche, beau volume, tanins élégants et très harmonieux.

Belle construction harmonieuse, vin très raffiné de très bonne garde.

Accompagne parfaitement bœuf grillé, gibiers et viandes en sauce.

GRAPE VARIETY

95% Mourvèdre, 5% Grenache

SOIL

Clay and limestone

VINIFICATION / AGEING

Manual Harvests.

The fermentation in indigenous yeasts is carried out from 17° to 28 °C by long vatting and oxygenation of juices, pumping and pigeage.

Silky tannins and elegant wines appreciated in youth .

Fermentation over 4 weeks at a controlled temperature between 17°C and 30°C.

TASTING

- Colour : Red ruby
- Nose : Crushed red berries, blackcurrant; peppery spices and complex cinnamon.
- Mouth : Ripe fruits, spices, smooth, smooth and long in the mouth, beautiful volume, elegant and harmonious tannins. Beautiful harmonious construction, very refined wine of very good guard.

Good with grilled beef, game and meat in sauce..