



# BANDOL CHEVAL



**CEPAGE:**

30% Mourvèdre, 50% Cinsault, 20% Grenache

**SOL:**

Argilo-calcaire

**VINIFICATION/ELEVAGE:**

Vendanges thermisée 18 heures à 4°, pressurage direct en pressoir pneumatique et inertage.

Débourbage et fermentation avec contrôle de température et sous inertage.

**DEGUSTATION:**

Oeil : robe aux reflets de pêche.

Nez : très expressif, distille des senteurs puissantes et racées où se mélangent avec élégance des notes fruitées (pêche, brugnol, pamplemousse) et épicées.

Bouche : ce vin présente une jolie palette de saveurs. C'est un vin riche, complexe et bien équilibré.

Ideal pour des plats épicés, rougets au safran, crevette, St Jacques, canard, carré de porc, charcuterie, crudités .

**GRAPE VARIETIES:**

30% Mourvèdre, 50% Cinsault, 20% Grenache

**SOL:**

Clay and limestone

**VINIFICATION / AGING:**

Thermized harvest 18 hours at 4 °, direct pressing in pneumatic press and blanketing.

Picking and fermentation with temperature control and blanketing.

**TASTING:**

Eye: robe with peach reflections.

Nose: very expressive, distills powerful and racy scents which elegantly mix fruity (peach, nugget, grapefruit) and spicy notes.

Palate: this wine presents a nice palette of flavors. It is a rich, complex and well balanced wine.

Ideal for spicy dishes, red mullet with saffron, shrimp, scallops, duck, pork loin, cold meats, raw vegetables.