

BR

DOMAINE
ROCHE
REDONNE

Bandol Cuvee

les Bartavelles



Cépages : 95% Mourvèdre.

Sols: Argilo – calcaire

VINIFICATION

Vendanges manuelles, transportées en benne plate à vis sans fin « queue de cochon » pour amener une vendange entière non tassée dans le FOULOIR - EGRAPPOIR. Le transfert des raisins se fait avec des pompes à vendange qui respectent le raisin. La fermentation en levures indigènes, se fait de 17° à 28 °C par cuvaïson 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

Degré Alcool : 15.12°

Acidité Totale : 3,3

sucre résiduel : <0,3PH : 3,77

DEGUSTATION

Couleur : Rouge rubis.

Bouquet : fruits rouges murs écrasés, cassis ;

Épices : poivrés, cannelle complexe.

Bouche : fruits murs, épices, souple onctueux et longueur en bouche, beau volume, tanins élégants et très harmonieux.

Impression général : belle construction harmonieuse, vin strict très raffiné de très bonne garde

Conseil harmonie mets et vins privilégier une côte de bœuf grillée, les gibiers et viandes en sauces ou cuisine épicée, potentiel de garde 25 ans apogée à partir de 2020.

Grape varieties: 95% Mourvèdre.

Soil: Clay - limestone

VINIFICATION

The grapes are harvested by hand and transported to the FOULOIR - EGRAPPOIR in a flat bucket with a "pigtail" screw conveyor. The grapes are transferred using grape pumps that respect the grapes. Fermentation, using indigenous yeasts, takes place at 17° to 28°C, with long vatting and careful oxygenation of the juice, pumping over and punching down. Fermentation lasts 4 weeks at a controlled temperature between 17° and 30° C.

Alcohol content: 15.12

Total Acidity: 3.3

Residual Sugar: <0,3PH : 3,77

TASTING

Colour: Ruby red.

Mose: Crushed ripe red fruit, blackcurrant ;

Spices: peppery, complex cinnamon.

Palate: ripe fruit, spices, smooth and long on the palate, good volume, elegant and very harmonious tannins.

Overall impression: beautiful, harmonious structure, a strict, highly refined wine that will keep well.

Food and wine pairing: best with grilled rib of beef, game, meat in sauce or spicy dishes.

Cellaring potential: 25 years, peak from 2020.