



DOMAINE  
ROCHE  
REDONNE

# Bandol rouge la Malissonne



**Cépages :** 95% Mourvèdre. 5% Syrah,

**Age moyen des vignes :** 40 ans

**Sols :** Argilo – calcaire ; expositions : Nord et Ouest en « restanques ».

**Rendements :** 28 hl/ha

#### VINIFICATION

Vendanges manuelles, cuvaison longue et oxygénation ménagée des jus. Extraction douce de la couleur et des tanins, levures indigènes, remontages et pigeages pour affiner les tanins et rendre le vin soyeux et expressif, digeste et gourmand.

**Degré :** 14.03 %

**Ac :** 3.02

**sucre résiduel:** inf 0.3

**P.H. :** 3.99

**ELEVAGE :** 18 mois minimum foudre F2 30 HL

#### ACCORDS METS ET VINS

Rouge d'exception.

Vin de gastronomie idéal pour les viandes rouges, gibiers, charcuteries, fromages, chocolat, cuisine du terroir.

Arômes de fruits rouges et d'épices.

Vin de garde.

**Grape varieties:** 95% Mourvèdre. 5% Syrah,

**Average age of vines:** 40 years

**Soil:** Clay-limestone; exposure: North and West in "restanques".

**Yields :** 28 hl/ha

#### VINIFICATION

Harvested by hand, long vatting period and careful oxygenation of the juice. Gentle extraction of colour and tannins, indigenous yeasts, pumping over and punching down to refine the tannins and make the wine silky and expressive, digestible and delicious.

**Alcohol content:** 14.03 %

**alcohol:** 3.02

**residual sugar:** inf 0.3

**P.H.:** 3.99

**AGEING :** 18 months minimum F2 30 HL tuns

#### FOOD AND WINE PAIRING

An exceptional red.

A gastronomic wine ideal for red meat, game, charcuterie, cheese, chocolate and local cuisine.

Aromas of red fruit and spices.

A wine for laying down.