



ROUGE GRANDE RESERVE 2022

AOC BANDOL

Provenance : Le Rouge est élaboré à partir de notre vignoble de Saint Cyr sur Mer, de La Cadière d'Azur et du Castellet en Appellation Bandol.

Terroir : Coteaux argilo-calcaires

Cépages : Mourvèdre 60 % - Grenache 20 % - Cinsault 12 % - Carignan 5 % - Syrah 3%

Label : Vignoble en conversion en agriculture biologique - AOC Bandol

Travail du sol : L'intégralité du vignoble fait appel au travail mécanique. Les sols sont labourés, déchaussés et décompactés entre et sous les rangs de vignes. Les ceps peuvent ainsi s'enraciner en profondeur et puiser les éléments minéraux du sous-sol dont elles ont besoin pour leur croissance.

Vinification : Les raisins sont récoltés à la main. Ils sont cueillis transportés en petites caissettes, ensuite la vinification qui se fait dans des foudres, dure environ 20 jours. Les vins sont élevés pendant 18 mois en foudres, en demi-muids et en barriques.

Dégustation :

Robe : grenat profond

Nez : très élégant avec des arômes de fruits mûrs, de cerise noire

Bouche : pleine, très complexe avec des notes épicées, de fruits rouges mûrs, des tanins élégants et une très belle persistance

À table : il accompagnera très bien les viandes rouges grillées ou saignantes, l'agneau, les gibiers, les volailles.

Température de service : 16 - 17°

Durée de conservation : ce vin de garde peut-être dégusté dès maintenant. Il peut également être conservé 8-10 ans.

Vignerons : Jean-Christophe, Olivier et Victor Santini