



ESPRIT DE FAMILLE ROUGE 2021

La cuvée Esprit de Famille Rouge est le rouge de longue garde du domaine. Il est vinifié et élevé en foudres, en barriques et en demi-muids. Il est né de notre volonté d'innover en puisant dans le savoir-faire familial, hérité des quatre générations de vignerons qui se sont succédées sur la propriété. Avec l'Esprit de Famille nous avons pris le parti d'élaborer un vin avec plus de corps, de complexité aromatique et de potentiel de garde.

Provenance : L'Esprit de Famille est issue de nos plus vieilles vignes de mourvèdre et de grenache. Les moûts doivent, en effet, être suffisamment riches et complexes pour mériter une vinification et un élevage en foudres et en barriques. Cette méthode d'élaboration a guidé le choix de nos sélections parcellaires.

Cépages : Mourvèdre 90 % - Grenache 10 %.

Terroir : Les mourvèdres et les grenaches proviennent de parcelles implantées sur des sols argilo-calcaires, profonds et en coteaux.

Label : Vignoble en conversion en agriculture biologique - AOC Bandol

Travail du sol : le vignoble repose sur le travail mécanique du sol. Ils sont labourés, déchaussés entre et sous les rangs de vigne. Les vignes peuvent ainsi s'enraciner en profondeur et puiser les éléments minéraux du sous-sol nécessaires à leur croissance.

Vinification : Les raisins sont récoltés à la main. Ils sont cueillis et 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, demi-muids et en barriques.

Dégustation :

Robe : intense, grenat

Nez : complexe, expressif avec des arômes de fruits rouges mûrs et des notes torréfiées

Bouche : Ample et complexe, elle présente une grande richesse aromatique avec des notes de Cerise, de Cassis et des tanins fondus. Il est prédisposé à la garde pour atteindre sa plénitude.

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

Température de service : 17 - 18°

Durée de conservation : À déguster dès à présent, il peut aussi se conserver 8 à 10 ans.

Vignerons : Jean-Christophe, Olivier et Victor Santini