

AOC Bandol Cuvée Rouge Tradition

Cépages : Mourvèdre 55 %, Grenache 20 %, Cinsault 15 %, Carignan 10 %

Sol : Différentes parcelles situées sur des sols et expositions variés sur les communes de la Cadière et du Castellet. Nos sols reposent sur un socle géologique calcaire, sur lequel nous pouvons trouver différents types de sols Calci-magnésiens comme des sols limoneux (ex : les safres du brulat), des sols très argileux (ex : quartier des cotes), et des sols superficiels, argileux et très cailloteux (ex : quartier les lauves).

Pratiques culturales : Actuellement en conversion en Agriculture Biologique (première récolte en AB 2021), le vignoble est géré depuis plus de 10 ans avec des pratiques viticoles qui respectent le cahier des charges AB. Nous sommes intégrés dans une démarche de réduction de l'utilisation des produits phytosanitaires, Pour cela les traitements sont effectués la nuit, et nous adaptons nos interventions à la pression maladie, aux stades de réceptivité de la vigne et aux conditions climatiques. Nos sols ne sont pas travaillés du mois d'octobre au mois de mars. A partir du mois de mars un travail du cavaillon est effectué à l'aide d'outils intercep, complété d'un labour superficiel de l'inter-rang. Nos vignes sont conduites en gobelet et nous avons quelques parcelles palissées.



Nez : frais et ouvert avec des notes de fruits rouges mûrs suivies par des notes épicées.

Bouche : attaque franche avec des notes de fruits mûrs, belle structure tannique, finale longue et épicée.



Vendanges : Vendanges manuelles, tri sur pied et en cave. Rendement Rendement maxi de 40 hl/ha.

Vinification :
Tri de la vendange (table de tri avec 2 personnes).
Eraflage-fouillage
Encuvage de la vendange
Légère macération pré-fermentaire à fr à 12/14°C)

Fermentation alcoolique : levures indigènes. 3 à 4 semaines de cuvaison en cuve béton ou cuves inox,

Extraction : 2 remontages journaliers avec apport d'O2 pendant la FA et sans O2 après FA,

Décuvage et pressurage du marc.

Séparation des jus de gouttes et jus de presse, et mise en cuve
Soutirage 1 semaine après afin d'éliminer les lies épaisses, et mise en foudre.

Élevage : F.M.L sur lies fines en foudres ronds récents (moins de 10/15 ans) d'une capacité d'environ 50hl. Élevage d'environ 12 mois avec 2 ou 3 soutirages et pré assemblages. Réajustement, si nécessaire, de la teneur en SO2 afin de protéger les vins de l'oxydation et des contaminations bactériennes. Fin de l'élevage de 6 mois en foudres ronds plus anciens (plus de 30 ans).

Soutirage après 18 mois et assemblage final en cuves inox. Légère filtration et mise en bouteille courant Juin.

Stockage 6 mois en bouteilles avant commercialisation. Habillage au fur et à mesure des commandes.

Conservation : Potentiel de garde 10 à 15 ans.

37,5 cl

75 cl

150 cl

