

AOC Bandol Cuvée Rosé Tradition

Cépages : Mourvèdre 40 %, Cinsault 30 %, Grenache 20 % et 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 : fin et discret sur des arômes de fruits rouges avec des notes épicées.

Bouche : complexe et équilibrée, notes d'épices et d'agrumes. Fin de bouche tenue par des amères délicats.



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

Vinification :
Tri de la vendange (table de tri avec 2 personnes),
Eraflage-fouillage,
Pressurage, séparation des différentes qualités de jus.
Débourbage pendant 48h.
Soutirage au clair.
Levurage assez rapide dès réchauffement du mout.

Fermentation Alcoolique : Environ 2 semaines, taux de sucres résiduels < 2g/l.

Clarification par mise au froid (12°C) pendant environ 72h.
Soutirage au clair dans le but de séparer le dépôt de lies épaisses.

Sulfitage du vin 48h après soutirage afin de bloquer la Fermentation Malolactique et donc de conserver une meilleure acidité pour garder de la fraîcheur dans les vins.

Vers le mois de novembre collage à la colle de poisson (clarification et brillance des vins), puis une semaine après, collage à la bentonite (stabilisation protéique).

Soutirage et assemblage première quinzaine de Janvier.

Réajustement, si nécessaire, de la teneur en SO2 afin de protéger les vins de l'oxydation et des contaminations bactériennes.

Préparation des vins avant mise en bouteille : filtration sur cartouches, ajustement du taux de CO2.

Mise en bouteille : début Mars et habillage au fur et à mesure des commandes.

Conservation : A consommer dans les 2/3 ans qui suivent sa commercialisation.

37,5 cl

75 cl

150 cl

