

AOC Bandol

Cuvée Sainte Catherine

Cépages : Mourvèdre 90 %, Vieux Carignan 10 %

Sol : La cuvée Saint Catherine est une sélection parcellaire, issue de vignes élevées avec soin sur une parcelle du lieu-dit « Saint Catherine ». Sol reposant sur un socle géologique datant du Coniacien - Santonien : 86 à 89 milliards d'années, assez profond et caillouteux, avec présence d'argiles et de grès calcaires du Baguier.

Pratiques culturales : Nos vins sont officiellement labélisés en Agriculture Biologique depuis 2021. Nous sommes également certifiés HVE de niveau 3 depuis 2019.

Un itinéraire technique viticole raisonné et du matériel adapté nous permettent d'alléger les programmes de traitement des vignes et ainsi de diminuer l'impact de nos pratiques sur l'environnement et la biodiversité. Les sols sont travaillés le moins possible, nous nous limitons à quelques passages de griffages/binage par an. Nous enherbons nos sols en hiver. Ce couvert végétal est utilisé comme engrais vert au printemps suivant. Nous intervenons très peu, voire pas du tout, sur les espaces et éléments naturels qui composent notre paysage viticole : talus, zones enherbées autour des vignes, pierriers, ronciers, arbres isolés, etc, afin de créer des points de biodiversité et des abris pour la faune et la flore.

Nez : puissant exprimant une belle complexité avec des notes épicées.

Bouche : vineuse et structurée avec un bel équilibre. Notes d'épices et de garrigues, vin très long en bouche. Joli rosé de gastronomie.



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

Vinification :

Tri de la vendange (table de tri avec 2 personnes).

Eraflage-foulage.

Pressurage, séparation des différentes qualités de jus.

Débourage pendant 48h.

Soutirage au clair.

Levurage assez rapide dès le 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** afin de conserver la fraîcheur des 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 et ajustement du taux de CO₂.

Mise en bouteille : courant Juin.

Potentiel de garde : 3 à 6 ans.

