

# AOC Bandol

## Cuvée Rouge Tradition

**Cépages :** Mourvèdre 60 %, Grenache 15 %, 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 type safres (ex : quartier du Brûlat), des sols très argileux (ex : quartier des Côtes), et des sols superficiels, argileux et très caillouteux (ex : quartier les Lauves).

**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, roncières, arbres isolés, etc, afin de créer des points de biodiversité et des abris pour la faune et la flore.

**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 maximum de 40 hl/ha.

**Vinification :**

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

Eraflage-foulage, encuvage de la vendange.

Légère macération pré-fermentaire à froid (12/14°C)

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

**Extraction :** 2 remontages journaliers avec apport d'oxygène pendant la fermentation alcoolique.

**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 foudres.

**Élevage :** fermentation malolactique sur lies fines en foudres ronds récents 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 SO<sub>2</sub> afin de protéger les vins de l'oxydation et des contaminations bactériennes. Fin de l'élevage pendant **6 mois** en foudres ronds plus anciens.

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

**Stockage :** au moins 6 mois en bouteilles avant commercialisation.

**Potentiel de garde :** 10 à 15 ans.

