



LA SUFFRENE

TRADITION BLANC 2024



Appellation AOC Bandol

Cépages 50% Clairette, 50% Ugni Blanc

Découverte sensorielle

Vous apprécierez ce vin au nez frais et expressif. Votre dégustation se poursuit par une bouche longue et délicate sur des notes de pêche blanche et de fenouil. Le terroir de safres d'où est issu ce vin offre finesse et élégance à ce beau vin méditerranéen.

Accords gourmands

Tout l'aromatique et la délicatesse de ce vin se révélera en accompagnant les incontournables poissons grillés et plateaux de fruits de mer. Vous serez conquis par des accords originaux comme une salade de crudités, ou un beau chèvre frais aux herbes de Provence.

Terroir et vignoble

Nos vignes profitent du soleil provençal sur des terres argilo-calcaires et bénéficient de la fraîcheur apportée par la mer toute proche. La très belle qualité des raisins est le reflet du travail d'une équipe de passionnés et de méthodes culturelles soigneusement réfléchies et respectueuses de la biodiversité. Nos pratiques en agroforesterie préparent notre vignoble aux évolutions à venir.

Vinification

Comme toujours en Bandol, les vendanges se font à la main, ce qui permet un tri minutieux pour sélectionner les meilleures grappes. La vendange fraîche est pressée dès son arrivée en cave. Après soutirage, un élevage sur lies fines apporte finesse et délicatesse. La fermentation malo-lactique est bloquée pour préserver la fraîcheur du vin. Suite aux assemblages début Janvier, le vin est mis en bouteille début Mars, et pourra être dégusté avec plaisir pendant au moins 3 ans.

Alors, ce millésime ?

L'hiver 2023/24 a été particulièrement pluvieux, suivi d'un début de printemps très doux qui s'est brusquement rafraîchit jusqu'à la mi-Juillet. Le mois d'Août a été très chaud, ce qui a permis d'accélérer les maturités. Les vendanges se sont achevées sur un petit épisode de pluie.



LA SUFFRENE