LA SUFFRENE

TRADITION ROUGE 2021

Appellation AOC Bandol

Cépages 60% Mourvèdre, 15% Grenache, 15% Cinsault, 10% Carignan

Découverte sensorielle

Vous découvrez un vin au nez intense, légèrement toasté, sur des notes de fruits noirs. Le plaisir se poursuit avec une bouche longue et fraîche qui développe les notes épicées typique du Mourvèdre. La finale est fraîche, sur des notes de poivre. D'une belle buvabilité dans sa jeunesse, ce Bandol précis et moderne promet un beau potentiel pour l'avenir.

Accords gourmands

Du poulet grillé au four du week-end à une entrecôte au barbecue en famille, en passant par une belle ratatouille maison, vous serez séduits par la délicatesse et la puissance de ce Bandol. Tentez également l'expérience sur des plats plus relevés comme un chili con carne ou l'incontournable plateau de fromages.

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 culturales 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 sont manuelles, ce qui permet un tri minutieux. Après la fermentation des baies éraflées et foulées, le vin est mis en foudre pour les 18 mois l'élevage typiques de Bandol. Une fois soutiré, il est assemblé, puis passe quelques mois en cuve inox avant une mise en bouteille au début de l'Eté. A découvrir après 3 ans de vieillissement, il saura vous ravir pendant au moins les 15 ans à venir.

Alors, ce millésime ?

L'automne-hiver 2020-2021 a été frais, et avare en eau. Le printemps a débuté par un épisode de gel heureusement bien maîtrisé. L'Eté 2021 a été sec mais frais. Ce millésime tardif a donné des degrés alcooliques moins importants que ces dernières années et des vins équilibrés avec de belles structures tanniques.

LA SUFFRENE

1066 Chemin de Cuges, 83740 La Cadière d'Azur Tel : 04 94 90 09 23 commercial@suffrene.fr www.domaine-la-suffrene.com