



LA SUFFRENE

SAINTE CATHERINE ROSE 2019



Appellation AOC Bandol

Cépages 90% Mourvèdre, 10% Carignan

Découverte sensorielle

Un rosé de gastronomie à son apogée, alliant élégance et gourmandise. Son nez expressif dévoile des notes raffinées d'orange sanguine et de fleurs d'agrumes. En bouche, fraîcheur, rondeur et sapidité s'entrelacent pour offrir une structure soyeuse et une belle longueur. Un grand vin, prêt à être savouré.

Accords gourmands

Tout l'aromatique et la gourmandise de ce vin se révélera sur des plats à la fois fins et intenses, comme des sushis ou un tajine d'agneau. N'oubliez pas des accords originaux comme un velouté de courge butternut et son chorizo snacké.

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 puis laissé à vieillir en bouteille en cave. Il atteint son apogée après 5 ans l'élevage et pourra être apprécié pendant de longues années.

Alors, ce millésime ?

Si l'automne a été particulièrement pluvieux, l'hiver et le printemps eux, ont été sec et frais. L'été a été caniculaire, entraînant une récolte assez faible, et un développement des grappes parfois hétérogène. La maturité était par contre au rendez-vous, avec du sucre, de belles acidités et beaucoup d'arômes.

LA SUFFRENE