

La Bastide Blanche
AOC BANDOL

BANDOL BLANC

2024 AOC BANDOL

MILLÉSIME

Pluviométrie hivernale modérée, importante au printemps. Été sec et chaud avec de belles amplitudes thermiques entre le jour et la nuit qui ont permis de préserver la fraîcheur des arômes et l'acidité.

Vendanges de fin août au 19 septembre. État sanitaire parfait, très belle maturité.

Vins rosés très fins avec la puissance du mourvèdre, sur les agrumes fraîches et les fruits blancs. Vins rouges avec un joli fruit gourmand et une belle acidité. Les blancs ont profité des nuits fraîches avec des précurseurs d'arômes préservés.

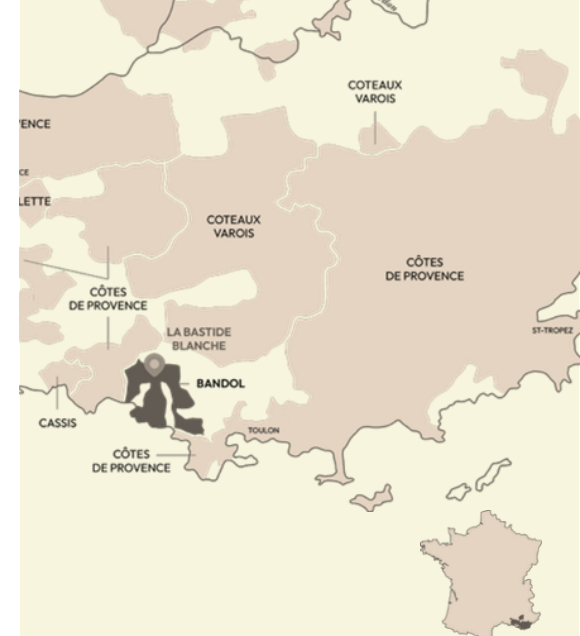
DÉGUSTATION

Robe nacrée aux reflets verts.

Le nez est dominé par des notes de badiane, de pêche blanche, d'herbe fraîche et de sarriette.

La bouche est ample, saline et sapide, marquée par de très jolis amers. Elle dévoile des notes de fleurs d'acacia, de badiane, d'abricot sec et de thé noir.

Un vin salin et expressif offrant une belle matière et une tension surprenante, l'acidité du millésime ayant été bien préservée.



TERROIR

Situées au Castellet, les parcelles reposent sur des sols argilo-calcaires ponctués de zones graveleuses et bénéficient d'une exposition sud à sud-est. Cultivées en biodynamie, elles sont vendangées à la main. Les vignes ont en moyenne 30 ans.

VINIFICATION

Pressurage pneumatique.
Macération pelliculaire de 6 jours.
Thermorégulation 17-18°C.

CÉPAGES

56% CLAIRETTE
26% UGNI BLANC
14% BOURBOLENC
4% ROLLE



CERTIFICATIONS

Bio (Ecocert) & Biodynamie (Biodyvin)