

La Bastide Blanche
AOC BANDOL

BANDOL ROUGE

2022 AOC BANDOL

MILLÉSIME

Un printemps marqué par des pluies régulières, un été sec et chaud avec peu d'amplitude thermique entre le jour et la nuit.

Les vendanges ont débuté le 29 août et ont été très resserrées, la chaleur s'est maintenue jusqu'en novembre.

Millésime plutôt solaire et dense, sans de trop gros degrés, offrant une bonne densité.

DÉGUSTATION

Robe violacée et profonde.

Le nez révèle le caractère méridional du millésime et laisse apparaître des notes de réglisse, de prune noire, de poivre, de cacao.

La bouche confirme cette empreinte méditerranéenne avec des tanins denses et suaves contrebalancés par une belle acidité. Finale sur les fruits noirs, le zan, les olives noires et le poivre de Kampot. Un vin sphérique et méditerranéen.



TERROIR

Parcelles de coteaux du Castellet sur argilo-calcaire avec zones graveleuses, exposé Sud et Sud-Est., cultivées en biodynamie et vendangées à la main.

L'âge moyen des vignes est de 32 ans.

VINIFICATION

Vendanges manuelles. Égrappage total, cuvaison de 25 jours avec remontages réguliers. Pas d'ajout de levures, fermentation malolactique en foudre. Élevage de 18 mois en foudre de 13 à 80 hl.

CÉPAGES

81% MOURVEDRE
9% GRENACHE
8% CINSULT
2% CARIGNAN



CERTIFICATIONS

Bio (Ecocert) & Biodynamie (Biodyvin)