

La Bastide Blanche
AOC BANDOL

BANDOL ROUGE

2021 AOC BANDOL

MILLÉSIME

Un printemps avec très peu de pluies d'où de rares traitements.

Nuits très fraîches, maturités longues à venir. L'état sanitaire étant parfait nous avons pu attendre. Un millésime plus tardif que les 10 dernières années, proche des dates du début des années 2000.

Acidité importante, tanins denses mais très fins, équilibre parfait.

Grand millésime, proche de 2000 et 2005.

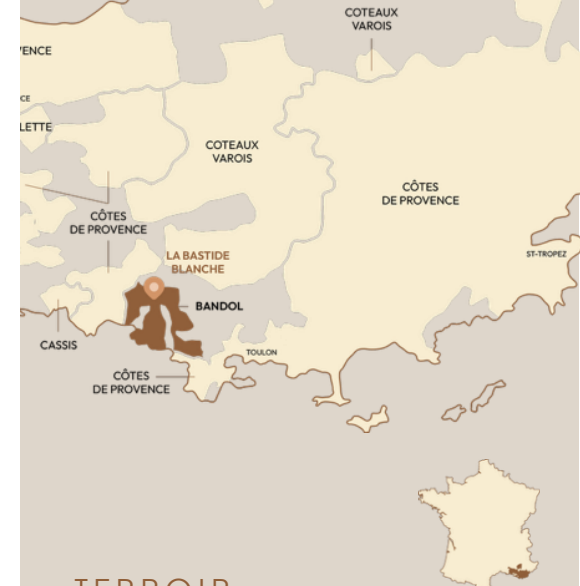
DÉGUSTATION

Robe pourpre et brillante.

Un premier nez floral où se mêlent des notes de pivoine et d'iris. L'aération révèle des notes épicées typiques du mourvèdre telles que le clou de girofle, le poivre gris, le laurier.

La bouche tout en finesse se développe sur des tanins fins et élégants, évolue sur une belle fraîcheur et s'affirme en finale sur des notes très florales et épicées.

Un vin tout en finesse, droit et frais.



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

85% MOURVEDRE
13% GRENACHE
1% CINSULT
1% SYRAH



CERTIFICATIONS

Bio (Ecocert)