

La Bastide Blanche
AOC BANDOL

BANDOL ROSÉ

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.



CERTIFICATIONS

Bio (Ecocert) & Biodynamie (Biodyvin)

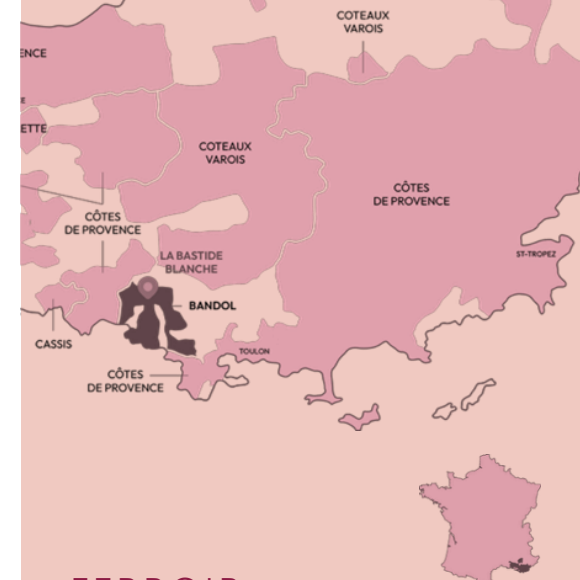
DÉGUSTATION

Robe saumonée.

Le nez, tout en finesse et en complexité, développe des notes d'abricot sec, de fleurs blanches, de cédrat et de curry.

La bouche, ample, est marquée par de jolis amers du Mourvèdre et par une salinité rafraîchissante en finale. Elle dévoile des notes iodées, d'agrumes confits, de cardamome et d'abricot.

Toute la finesse et la complexité du Mourvèdre lorsqu'il évolue.



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 direct du mourvèdre, macération pelliculaire des grenaches et cinsaults.

CÉPAGES

75% MOURVEDRE

17% GRENACHE

8% CINSAULT