

La Bastide Blanche
AOC BANDOL

BANDOL ROSÉ

2025 AOC BANDOL

MILLÉSIME

Après des pluies hivernales et printanières modérées, l'été sec et chaud a favorisé une maturité précoce.

Les vendanges ont débuté le 17 août, avec deux semaines d'avance, dans des conditions chaudes et sèches.

Les baies, peu juteuses et à la peau épaisse, ont donné des vins concentrés, colorés et équilibrés par une belle acidité, pour un faible rendement de 29 hl/ha.

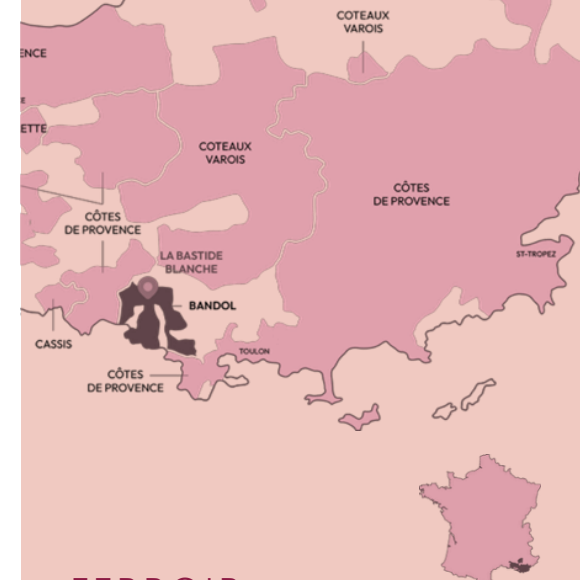
DÉGUSTATION

Robe saumonée soutenue.

Le nez est marqué par des arômes d'agrumes, typiques du Mourvèdre dans sa jeunesse. Avec le temps apparaissent des notes de nectarine, d'abricot et de laurier.

La bouche est dense, encore dominée par la fougue et les amers du Mourvèdre.

La finale est persistante, avec des notes d'orange amère, de cédrat et de laurier.



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

69% MOURVEDRE
20% CINSAULT
11% GRENACHE



CERTIFICATIONS

Bio (Ecocert) & Biodynamie (Biodyvin)