

A.O.P BANDOL BLANC LA FONT DES PERES 2015

COMMENTAIRE ET CONSEIL DE DÉGUSTATION



La robe présente une couleur jaune or pâle, aux reflets gris.

Le nez dévoile de la fraîcheur, une trame minérale, une légère tonalité florale, avec quelques notes miellées.

La mise en bouche s'exprime avec tonicité en attaque, une sensation de volume, avec une note de réglisse en finale, laissant une belle persistance de fin de bouche.

Servir entre 10 et 12°C

Degré 12,5% vol.

MÉTHODE DE VINIFICATION

Tout d'abord, une récolte manuelle suivie d'un tri à la parcelle sont effectués. La récolte mise en caisse, est placée durant une nuit en chambre froide. Le lendemain, nous effectuons un égrappage-foulage avant de placer le raisin en cuve pour une macération pelliculaire d'environ trois jours avec contrôle de la température. A la suite de celle-ci, on réalise le pressurage doux et à basse pression à l'aide d'un presseur pneumatique. Les jus sont envoyés en cuve pour un débouillage d'environ quatre jours à très basse température. La fermentation alcoolique est effectuée en cuve et environ 15% du volume fermentent en bois. De même pour l'élevage.



CEPAGES

52 % Clairette
44 % Bourboulenc
4 % Vermentino

A.O.P BANDOL ROSE LA FONT DES PERES 2015

COMMENTAIRE ET CONSEIL DE DÉGUSTATION

La robe est pâle, de couleur saumon clair, aux reflets argentés.
Le profil aromatique s'exprime avec puissance, sur des notes d'agrumes, de pierre à fusil, une fine trame florale.
La bouche est franche, pleine, marquée par du volume, de la puissance, donnant de l'amplitude en finale et une agréable persistance de fin de bouche.

Servir entre 10 et 12°C
Degré 13 % vol.

MÉTHODE DE VINIFICATION

Tout d'abord, une récolte manuelle suivie d'un tri à la parcelle sont effectués. La récolte mise en caisse, est placée durant une nuit en chambre froide. Le lendemain, nous effectuons un égrappage-foulage suivi d'un pressurage direct (doux et à basse pression) à l'aide d'un pressoir pneumatique. Les jus sont envoyés en cuve pour un débouillage d'environ quatre jours à très basse température. La fermentation alcoolique est effectuée en cuve et environ 15% du volume fermentent en bois. De même pour l'élevage.

CEPAGES



52 % Mourvèdre
31 % Grenache
9.5 % Cinsault
3.5 % Bourboulenc
2 % Clairette
2 % Syrah

A.O.P BANDOL ROUGE LA FONT DES PERES 2014



COMMENTAIRE ET CONSEIL DE DÉGUSTATION

La robe est profonde, de couleur pourpre, aux reflets violacés. Le nez s'exprime délicatement vers des notes de rose, une trame florale puis vers des arômes d'épices, de vanille, de sous-bois.

La bouche est suave, équilibrée mêlant la fraîcheur exprimée par les notes de rose, de mentholé à une finale structurée, avec des tanins enrobés, à la tonalité café, chocolat, pain grillé.

Servir à température ambiante.

Degré 13,5% vol.

MÉTHODE DE VINIFICATION

Tout d'abord, une récolte manuelle suivie d'un tri à la parcelle sont effectués. Nous effectuons un égrappage-fouillage d'une partie de la récolte, alors que l'autre partie reste en vendange entière, avant de placer le tout en cuve pour une macération. La fermentation alcoolique est réalisée en cuve avec un ou deux remontages par jour. Après la fermentation alcoolique et une fois la macération considérée comme optimale, on réalise un pressurage doux et à basse pression. Le vin est renvoyé en cuve pour

réaliser une fermentation Malo lactique. L'élevage s'effectue en bois (chêne) pour une durée de 18 mois.

CEPAGES

90 % Mourvèdre
10 % Grenache