

# A.O.P BANDOL BLANC LA FONT DES PERES 2016

## COMMENTAIRE ET CONSEIL DE DÉGUSTATION



La robe est de couleur jaune or, aux reflets argentés.

Le profil aromatique, complexe, évolue d'une base minérale, aux notes pierre à fusil, vers des arômes de fruits blancs, de poire, puis vers une tonalité fleur blanche, acacia.

La bouche est à la fois fraîche et charnue, riche et équilibrée, rappelant la note de fruit à chair blanche, de poire, puis la finale est tendue, longue et complexe.

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 avant de placer le raisin en cuve pour une macération pelliculaire d'environ deux 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 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 une partie du volume fermente en bois. De même pour l'élevage.



## CEPAGES

58 % Clairette  
32 % Bourboulenc  
10 % Vermentino

# A.O.P BANDOL ROSE LA FONT DES PERES 2016

## COMMENTAIRE ET CONSEIL DE DÉGUSTATION



La robe est brillante, de couleur saumon clair, aux reflets argentés.

Le profil aromatique se dévoile avec finesse et complexité, passant de notes de pierre à fusil, d'une certaine minéralité, vers arômes de fruits frais, d'aubépine, sous une tonalité épicée, poivrée.

La mise en bouche est pleine, riche, marquée par des arômes de petits fruits frais, des notes de fruits confits, laissant une finale suave, longue et persistante.

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 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 une partie du volume fermente en bois. De même pour l'élevage.

Quantité produite : 3257 bouteilles 75 cl et 300 bouteilles 150 cl

## CEPAGES

62.5 % Grenache

34.1 % Mourvèdre

3.4 % Cinsault

## A.O.P BANDOL ROSE LES PERES 2016



### COMMENTAIRE ET CONSEIL DE DÉGUSTATION

La robe est franche, de couleur saumon, aux reflets gris.

Le nez s'exprime avec subtilité vers des notes de pain d'épices, de grillé, d'agrumes, sous une légère trame minérale et citronnée.

La bouche est franche, équilibrée, marquée par de la fraîcheur, une pointe poivrée puis les notes de confit, d'agrumes, de pamplemousse, laissent une finale au relief persistant.

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 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 une partie du volume fermente en bois. De même pour l'élevage.

Quantité produite : 4967 bouteilles 75 cl et 100 bouteilles 150 cl

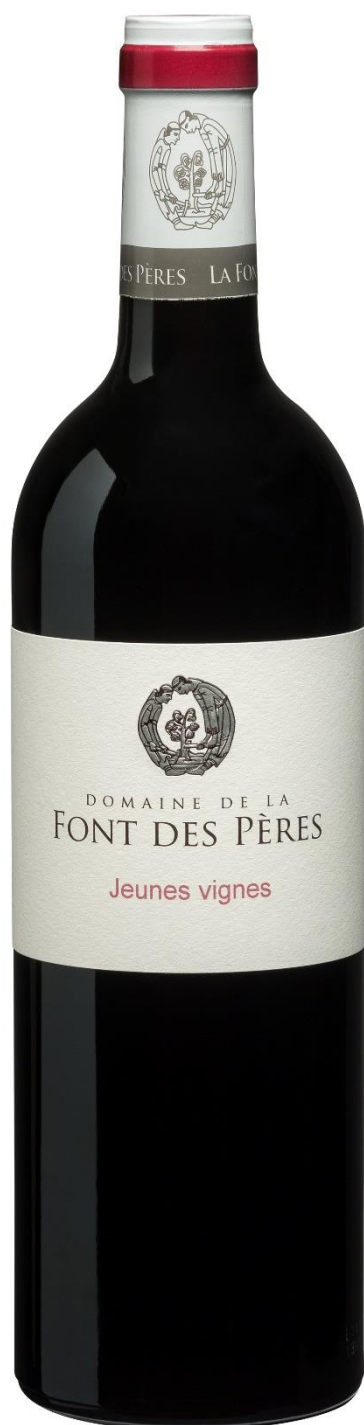
## CEPAGES

34.1 % Mourvèdre

36.1 % Grenache

26.9 % Cinsault

2.9 % Clairette



## I.G.P MONT CAUME ROUGE JEUNES VIGNES 2016

### COMMENTAIRE ET CONSEIL DE DÉGUSTATION

La robe est de couleur cerise noire, aux reflets violine.

Le nez, subtil et délicat, libère des arômes d'épices, de caramel, une note toastée, puis laissant place à une tonalité florale.

La mise en bouche est soyeuse, pleine, aux arômes de toasté, de grillé, de fruits noirs, de cerise noire, et les tanins, jeunes, enrobés, contribuent à une finale longue et persistante.

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-foulage 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 ensuite en bois (chêne) jusqu'à la mise en bouteille.

Quantité produite : 791 bouteilles 75cl

## CEPAGES

43 % Mourvèdre

32 % Grenache

25 % 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-foulage 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.

Quantité produite : 1559 bouteilles 75 cl et 200 bouteilles 150 cl

## CEPAGES

90 % Mourvèdre

10 % Grenache

# A.O.P BANDOL ROUGE LA FONT DES PERES 2015

## COMMENTAIRE ET CONSEIL DE DÉGUSTATION

La robe est de couleur cerise, habillée de reflets grenats.

Le nez se dévoile avec finesse et complexité, libérant de délicats arômes de poivre, d'épices, de mûre, de fruits noirs écrasés.

La bouche est franche et équilibrée, marquée par de la fraîcheur qui apporte du volume et par des tanins jeunes, au potentiel de vieillissement élevé, qui laissent une finale réglissée, épicée, avec une note de fruits et de pâtisserie.

Servir à température ambiante.

Degré 14% 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.

Quantité produite : 3596 bouteilles 75 cl et 200 bouteilles 150 cl

Distinctions : Le guide Hachette des vins 2018 : 2 étoiles

## CEPAGES

88% Mourvèdre

12% Grenache