

BANDOL Domaine de SOUVIOU ROUGE 2001

Climat et terroir :

Entre mer et montagne, le terroir de l'A.O.C. Bandol étagé en terrasses (« les restanques »), profite d'un ensoleillement maximal, parfois adouci par les brises marines et le mistral.

C'est dans cet amphithéâtre naturel, allant de Sanary à Saint Cyr en passant par le Beausset, que les vignobles du Domaine de Souviou bénéficient pleinement de cette situation géographique exceptionnelle.

Terroir :

Argilo calcaire composé de pierres blanches en terrasse.

Encépagement :

Mourvèdre	70 %
Grenache	20 %
Cinsault	5 %
Carignan	5%

Vinification :

Après des vendanges manuelles, nous procédons à un égrappage à 100 %. Afin d'obtenir un vin d'une belle matière, nous effectuons un remontage par jour. La fermentation se fait à une température de 28 à 30 degrés, poursuivie par une macération de 15 à 28 jours. Le temps de cuvaison dépend de la matière obtenue. L'élevage de notre Bandol se fait dans le respect des traditions et reposera 18 mois en fûts de chênes avant de nous livrer ses secrets.

Dégustation :

Robe rouge cerise brillante. Nez aromatique qui laisse découvrir des notes de fruits mûrs, ensuite des notes animales très fines.

En bouche des tanins encore jeunes le structurent. Tanins qui en s'assouplissant dans l'avenir, lui donneront un équilibre sur des arômes de fruits et d'épices.

Médaille de bronze à Mâcon 2004

Degré :14 °