

BANDOL Domaine de SOUVIOU ROUGE 2002

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 %
Carignan	10 %

Vinification :

Après des vendanges manuelles, nous procédons à un égrappage à 100 %. Afin d'obtenir un vin d'une belle matière, nous effectuons deux remontages 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 chêne avant de nous livrer ses secrets.

Dégustation :

Robe d'un violet très soutenu.

Degré : 13 °

Cité Guide hachette en 2006

