

L'Irréductible 2020

AOP Bandol

INFORMATION

Appellation : AOP Bandol

Cépage : 95% Mourvèdre, 5% Grenache

Alcool : 13% vol

Certification : Certifié BIO UE (+ équivalence NOP)

Bio : Oui

VINIFICATION

Méthode : Macération pelliculaire de quelques heures, pressurage lent des baies à basse pression suivie d'une fermentation alcoolique avec les levures naturelles du raisin. Élevage sur lies fines en cuve inox avec bâtonnages réguliers.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : en Provence

Surface : 20 hL/Ha

Type de sol : Grès ferrugineux sur ciment calcaire

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Une robe couleur framboise aux reflets violette.

Nez : Son nez typique de Mourvèdre bien mûr côtoie les parfums de petits fruits rouges soutenus par des notes épicées de poivre et de garrigue.

Bouche : La bouche onctueuse rappelle la framboise, la mûre et la fraise écrasée parmi lesquels caracolent des notes d'épices et de noisette fraîche. Bouche très structurée, sur de beaux tanins racés. Sa longue finale charnue et légèrement iodée se veut tout en fraîcheur. En vieillissant L'Irréductible s'épanche sur des arômes tertiaires, safranés et truffés.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : Entre 11 et 14 degrés

Accords mets et vins : Accord parfait sur des rougets, un steak de thon

L'Irréductible 2020

AOP Bandol

grillé, un gigot d'agneau accompagné d'un tian de légumes ou un chèvre fermier, il donnera parfaitement la réplique aux cuisines asiatiques.

Garde : Un rosé au potentiel de garde exceptionnel (10 à 15 ans).