



## GUEISSARD

### AOP Bandol rosé

**Cépages :** 60% Mourvèdre - 30 % Cinsault - 10 % Grenache.

Nos raisins sont vendangés à la main, soigneusement triés et avec le sourire!

**Terroir :** "Gueissard" (Saint Cyr-sur-Mer), "Font-Vive" (Sainte Anne d'Evenos), "les Estournois" (Le Brûlat). Sols argilo-calcaire et parcelles à flanc de colline, cultivées en restanques.

**Vinification :** Une longue macération pelliculaire à froid, suivi d'un pressurage direct sous températures maîtrisées. La fermentation et l'élevage se font en cuve inox.

*Tête de cuvée - La star du domaine, avec une appellation phare en Provence : 'Bandol'.*

*Notre cuvée Gueissard sublime la maturité du cépage Mourvèdre avec ce vin au profil gastronomique, alliant complexité aromatique, puissance et finesse. Une main de fer dans un gant de velours ! Style assumé avec un cahier des charges imposant ! Un travail précis et de faibles rendements concentrent la richesse d'un terroir méditerranéen unique. Au lieu-dit Gueissard, l'exposition plein Sud et la proximité de la mer amènent la puissance, alchimie parfaite avec la finesse minérale du terroir frais de Font Vive.*

Mis en bouteille au domaine à la mi-février, en fonction du calendrier lunaire.

**Dégustation :** Élégante robe rose saumonée. On est séduit par la très belle intensité de son nez de pêches blanches, d'agrumes et d'abricots. Les notes de fleurs blanches subliment la complexité de ce vin de repas.

La bouche est charnue, équilibrée et révèle des arômes de fruits exotiques et d'épices.

Vin d'une grande finesse et d'une belle persistance.

**Accords mets et vin :** des fleurs de courgettes farcies au caillé de chèvre, un risotto aux noix de Saint-Jacques rôties ou encore un crumble de pêche.

**Température de service :** 10 à 12 °C

**Garde :** 2 à 3 ans.