



MARCEL

AOP Bandol rosé

Cépages : 70% Mourvèdre - 30 % Cinsault.

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

Terroir : "Font-Vive" (Sainte Anne d'Evenos) et "Gueissard" (Saint-Cyr-sur-Mer) sur des sols argilo-calcaires un assemblage de terroirs frais et chaud.

Vinification : Une longue macération pelliculaire à froid suivi d'un pressurage direct sous températures maîtrisées. Les fermentations alcoolique et malolactique se font dans l'inox et le bois. L'élevage se fait en demi-muids de chêne.

"Marcel" est l'aboutissement de dix années de passion et de vinification. C'est l'arrivée de "notre chevalier de la grappe" en 2016, notre fils Marcel, qui nous souffle l'envie de lui confectionner sa cuvée. Un vin qui incarne la tradition et l'innovation, issu d'une sélection parcellaire du domaine et de notre épanouissement en tant que vigneron. Un rosé de gastronomie et de garde, surprenant de complexité. Son volume et son gras s'accordent à merveille à la puissance aromatique que nous savons donner. Né d'une belle rencontre, la nôtre, d'un mariage délicieux entre le mourvèdre et le cinsault... vendangés à la main avec soin puis fermentés dans l'inox et le bois. En rosé c'est au moment de la vinification que tout se joue pour gagner en complexité. Élevage sur lie toujours en demi-muid de chêne.

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

Dégustation : "Marcel" se caractérise par un nez complexe, qui révèle des notes de fleurs blanches, de pêches mûres et de zestes d'agrumes. La bouche est charnue, ample et persistante, des arômes d'abricot et d'épices subliment ce vin de gastronomie de grande persistance aromatique.

Accords mets et vin : C'est la délicatesse qui nous guide vers les fleurs de courgettes farcies au caillé de chèvre que le vin va révéler sans écraser. Mais un vrai risotto italien aux noix de Saint-Jacques rôties jouera sur le côté racé de ce premier millésime du Bandol "Marcel". À moins que vous préfériez aller "titiller" un crumble de pêches de vigne, en saison !

Température de service : 10 à 12 °C **Garde :** 5 ans et plus...