



MARCEL

AOP Bandol rouge

Cépages : 85 % Mourvèdre, 10% Grenache, 5% Carignan.

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

Terroir : "Belle Vue" et "Font-Vive" (Sainte Anne d'Evenos) et "Le Cros du Loup" (Le Castellet) sur des sols argilo-calcaire, parcelles à flanc de colline, cultivées en restanques et dominant la mer.

Vinification : Une longue macération et fermentation en demi-muids avec de doux pigeages quotidien. L'élevage de 20 mois se fait en demi-muids et 10 mois en bouteilles.

« 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 vignerons.

Avec une majorité de Mourvèdre, voilà un vin qui a du caractère. Assemblage de nos meilleurs terroirs pour le chevalier de la grappe, en particulier nos vieilles vignes du Castellet. Qui peut résister à ses notes épicées, de fruits rouges bien murs, de cacao adouci par un élevage en barrique ? C'est un vin élégant, riche.

Mis en bouteille au domaine, en fonction du calendrier lunaire.

Dégustation : la robe est d'un rouge rubis profond. Le nez concentre fruits rouges et notes poivrées. La bouche est gourmande de fruits confits et d'épices, soutenue par des tanins fins et élégants. Belle concentration.

A boire : dès à présent après aération, pour des notes de fruits rouge. Après 8 à 14 ans, on se rapproche des notes de cuir, de tabac, de réglisse et de truffes.

Accords mets et vin : on y pense à coup sûr en préparant une daube de sanglier, ou avec un autre gibier: un civet de lièvre. Un bon moment avec un fromage de caractère, ou finir sur un chocolat à croquer.

Température de service : 18 à 20 °C

Potentiel de garde : 20 ans et plus...