



GUEISSARD

AOP Bandol rouge

Cépages : 70% Mourvèdre, 15% Grenache, 10% Carignan, 5% Cinsault
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 Hautes Salettes" (La Cadière d'Azur).
Sols argilo-calcaire et parcelles à flanc de colline, cultivées en restanques.

Vinification : Une belle maturité suivie d'une macération, et d'une longue fermentation avec des remontages quotidiens. La fermentation malolactique termine la vinification. Un élevage de 18 mois se fait en foudres.

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, en fonction du calendrier lunaire.

Dégustation : une robe d'un rouge pourpre profond. Au nez se mêlent arômes de fruits rouges et senteurs de garrigue. La bouche, ample, dévoile des arômes d'épices, de fruits rouges à l'eau de vie, de chocolat et de tabac soutenu par des tanins élégants et fondus.

A boire : dès à présent après aération. Pour d'autres sensations gustatives, on pourra l'attendre de 5 à 15 ans.

Accords mets et vin : en accompagnement d'une belle côte de bœuf ou, plus subtilement, sur du gibier mariné aux herbes de Provence. Sa fraîcheur et son grain répondent bien sur un magret de canard grillé. Les arômes de tabac d'un millésime plus ancien l'associent pour le meilleur à un plat de truffes noires.

Température de service : 18 à 20 °C

Potentiel de garde : 20 ans et plus.