



Maison Vignes & Mer

Bandol Rouge 2014

Région :	Provence-Corse
Appellation :	Bandol
Couleur :	Rouge
Millésime :	2014
Cépages :	Grenache (10%) / Mourvèdre (90%)
Alcool :	14,5 %
Contenance :	75 cl
Allergènes :	Aucun allergène identifié

Un vin de longue garde grâce au cépage mourvèdre. Peut être bu dès maintenant, comme il peut être gardé 15 ans. Médaille de Bronze au concours mondial Decanter 2017 Médaille d'Or au concours mondial IWC International Wine Challenge 2017



ELABORATION

Culture biologique.

Vendanges manuelles en caissettes.

Egrappage total, Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Remontage.

Elevage en barrique de deux vins, Assemblage, Bouchon traditionnel en liège.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur violette, sombre.

NEZ : Aromatique, racé, intenses arômes de fruits rouges, arômes de réglisse, arômes de toasté.

BOUCHE : Profonde, puissante, soyeuse, notes de fruits compotés, notes de fruits rouges, notes d'épices, tanins fondus, rond, corps structuré, forte intensité, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 18° et 20°

GARDE : A consommer entre 2017 et 2030



ACCORDS METS ET VINS : Viandes rouges en sauce, Gibiers, Coq au vin



DISTINCTIONS

Decanter 2017

International Wine Challenge 2017 : Médaille d'or

Powered by Plugwine

