

## BANDOL ROUGE

### DOMAINE DE SOUVIOU 2008



#### **Climat:**

Entre mer et montagne, le terroir de l'A.O.C. Bandol étagé en terrasses ( << les restanques >> ), profite d'un ensoleillement maximal, parfois adouci par les brises marines et le mistral.

C'est dans cet amphithéâtre naturel, allant de Sanary à Saint-Cyr en passant par le Beausset, que les vignobles de Domaine de Souviou bénéficient pleinement de cette situation géographique exceptionnelle.

**Terroir:** Argilo-calcaire composé de pierres blanches en terrasse.

<b><u>Encépagement:</u></b>	Mourvèdre	70%	Carignan	10%
	Grenache	15%	Cinsault	5%

<b><u>Rendement:</u></b>	33 hl à l'hectare	<b><u>Degrés:</u></b>	14 °
--------------------------	-------------------	-----------------------	------

#### **Vinification:**

Après des vendanges manuelles, nous procédons à un égrappage à 100%. Afin d'obtenir un vin d'une belle matière, nous effectuons deux remontages ainsi qu'un pigeage journalier. La fermentation se fait à une température de 28 à 30 degrés, poursuivie par une macération de 15 à 28 jours. Le temps de cuvaison dépend de la matière obtenue.

L'élevage de notre Bandol se fait dans le respect des traditions et reposera 18 mois en fût de chênes avant de nous livrer tous ses secrets.

Avant de servir, mettre en carafe deux heures avant. Ce magnifique millésime qui procurera beaucoup de plaisir tant par son élégance que par ces arômes et sa structure. Agréable sur les viandes rouges, plats en sauce, gibier ou rôtis. Servir entre 16° et 18°.

#### **Récompense:**

**Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris 2011**