

BANDOL Domaine de SOUVIOU ROUGE 2005

Climat et terroir :

Entre mer et montagne, le terroir de l'A.O.C. Bandol étagé en terrasses (« les restanques »), profite d'un ensoleillement de 300 jours par an, 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 du Domaine de Souviou bénéficient pleinement de cette situation géographique exceptionnelle.

Terroir :

Argilo- calcaire composé de pierres blanches en terrasse.

Encépagement :

Mourvèdre	87 %
Grenache	13 %

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 fûts de chênes avant de nous livrer ses secrets.

Degrès : 13.5 °

Récompense : Deux étoiles au Guide Hachette 2009