

TETE DE CUVÉE

BANDOL ROUGE

DOMAINE

DE

SOUVIOU

Mill	2007	2008	2009	2010
Degrés	14,5°	14°	14,5°	14,5°



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.

Encépagement: Mourvèdre 95%
Grenache 5%

Rendement: 33 hl à l'hectare

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.

Accord mets vin:

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: Mill 2007 / Coup de Cœur du Guide Hachette 2011