

# Bandol Rouge 2011



- **Le vigneron** : Mr Charavel Paul and Gael Cluchier
- **Production annuelle moyenne** : 3000 btles
- **Degré Alcoolique** : 14,5%/vol
- **Disponible en** : 75 cl & 50 cl
  
- **Cépage(s)** : 80% Mourvèdre, 20% Grenache
- **Type de Sol**: argilo sableux
- **Rendement**: 30hl/ha
- **Age des vignes** : 24 ans
- **Vendange** : Récolte manuelle avec tri à la parcelle

## Grand Vin de Provence

### Vinification:

Egrappage et foulage, puis mise en cuve de fermentation, Macération de 4 semaines. Remontage quotidien avec aération durant la fermentation et délestages

### Elevage:

Elevage de 18 mois en barriques



«Vin très limpide et lumineux à la couleur grenat. Nez puissants aux arômes de fruits rouges murs (, groseille, mure) d'épices (réglisses et poivre) avec des notes toasté, grillé et vanillé. Vin ample avec beaucoup de volume et de la fraîcheur. Les notes épiciés sont suivis des arômes fruités (fruits très murs). ..»



### Tenue et conservation

Conservation de 8-10 ans

### Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 16-17°C, ouvrir et décanter la bouteille une demi-heure avant le service pour permettre une bonne expression des arômes. Durée de garde 8 à 10 ans ou plus selon la cave. A servir avec une Côtes de Bœufs grillé, du gibier comme une tourte au faisant, des fromages de chèvres mi sec.

## Récompenses :

- Sélection, du Guide hachette des vins 2014 (1 Etoile)
- Médaille d'Argent au concours général agricole de Paris 2014



## Le MOT DU VIGNERON :

«Les tanins sont présents et fins, ils procurent une bonne complexité au vin et lui présage une longue garde»

# Bandol Red



- **The winegrower :** Mr Charavel Paul & MrGael Cluchier
- **Annual production :** 3000 btles
- **% Alc. :** 14,5% /vol
- **Available in :** 75 cl & 50 cl
  
- **Grape Variety(ies) :** 80% Mourvèdre, 20% Grenache
- **Type of soil :** argilo sableux
- **Yield:** 30 hl/ha
- **Age of the vine:** 24 years
- **Harvest :** Manual

## Grand Vin de Provence

### Vinification:

Crushing and de stemming. Fermentation and maceration during 1 month in inox tank. Pumping over all the days. Press. Blending press wine and free run wine.

### Maturing:

Ageing during 18 month Oak barrels



« *Very clear and bright garnet color wine. Powerful nose with aromas of ripe red fruits (currant, blackberry) spices (liquorice and pepper) with toasted notes, toast and vanilla. Ample wine with lots of volume and freshness. Spicy notes are followed by fruity (very ripe fruit).* »

### Aging potential :

Laying down : 8-10 years



### Culinary agreements:

To serve at 16-17°C

Good match with beef, meat sauce. Cheese and chocolate cake.

## AWARDS :

- Guide hachette des vins 2014 (1 \* )
- Silver medal concours général agricole de Paris 2014



.....

## Winemaker comments :

« *character wine* »