Origine : AOC Bandol
Alc. /vol : 13,50%
Assemblage : Mourvèdre 80% Grenache 15% Cinsault 5%
Sol : Argilo-calcaire
Culture : Agriculture biologique certifiée par label Ecocert depuis 2006.
Rendement : 24hl/ha
Age moyen des vignes : 20 ans
Vendange : Manuelle en petites caisses, double tri, éraflage total, foulage et pressurage des baies lent, à basse pression, suite à une macération de quelques heures. Débourbage à froid, avant fermentation alcoolique.
Vinification : Fermentation avec levures indigènes.
Elevage : en cuves inox sur lies fines
Mise en bouteille : Au domaine en mars 2021

Sa robe est limpide sur des tons de corail.
Aromatique bouquet évoquant les fruits rouges tels la framboise, le cassis, sur des notes d’agrumes, enveloppées par des parfums de violette, de rose et de jacinthe. On retrouve au palais les mêmes caractéristiques aromatiques avec des notes d’épices ainsi qu’une bouche sapide et juteuse, longue, équilibrée avec une acidité très enrobée et rafraîchissante.
Un rosé que l’on saura apprécier aussi bien à l’apéritif qu’en accompagnement d’une cuisine Méditerranéenne, d’un jambon jabugo de bellota, des plats légèrement épicés, la cuisine exotique, asiatique, un tartare de poisson, de la volaille ainsi que des viandes blanches grillées aromatisés aux herbes de Provence.