Appellation : AOC Bandol
Millésime : 2020
Assemblage : Mourvèdre 95%, Grenache 5%
Température de service : 10-12°C
Garde : à boire et à garder

Sol : Argilo-calcaire
Culture : Agriculture biologique, certifiée par Label Ecocert depuis 2006
Age moyen des vignes : 45 ans
Vendange : Manuelle en petites caisses, double tri, éraflage total, foulage et pressurage lent des baies, à basse pression, suite à une macération de quelques heures, avant fermentation alcoolique.
Vinification : Fermentation avec levures indigènes, débourbage à froid. Levures indigènes.
Elevage : sur lies fines en cuve inox.

Eté comme hiver, cet Irréductible 2020 accompagnera à merveille poissons grillés (le rouget est parfait !), les crustacés, les mets méditerranéens, la cuisine épicée, exotique, les volailles telles que les pintades ou un gigot d'agneau piqué d'ail embaumé, de romarin.

* Vinous 94/100
* WineEnthusiast 93/100
* Terre de Vins 18/20
* Figaro 96/100

Le souffle de la Méditerranée a donné naissance à cet Irréductible.  Taillé pour la garde, à l’encontre de la mode des rosés éphémères et transparents, sa robe est couleur framboise, brillante intense et chatoyante. Son bouquet est caractéristique du Mourvèdre où les fruits rouges se marient avec les épices et les parfums de garrigue. En bouche, les fruits rouges sont portés par des notes de zestes, d’épices et de thym. Une belle finale légèrement iodée, sapide et rafraichissante. Bien que ce vin rosé possède un potentiel de garde indéniable, son éclat de fruits en bouche est très séduisant dès aujourd’hui.