



VINS DE CHÂTEAUX INTERNATIONAL INC.



Depuis deux siècles maintenant, une même famille veille sur ce terroir. Au fil des années, elle a bien su préserver la typicité de ses vins. Les conditions permettant d'obtenir l'Appellation Bandol AOC sont ici, non seulement respectées, mais surtout renforcées.



Domaine de l'Olivette Bandol Rouge



Appellation

AOC Bandol

Cépages

80% Mourvèdre 10% Grenache
10% Carignan

Sol

Argilo-calcaire avec des grès enrichis d'éléments silico-calcaires

Vinification

Vendanges manuelles, en cave l'éraflage est total (suppression des goûts herbacés), le foulage est modéré pour ne pas abîmer les peaux. La fermentation s'effectue pendant environ 12 jours. L'élevage se fera en fût de chêne durant 18 à 24 mois.

Accords mets & vins

Il exprime pleinement ses arômes et sa complexité. Il accompagnera les viandes grillées, le gibier, les viandes en sauce, les fromages et parfois les poissons.

Notes de dégustation

Il s'agit d'un vin d'une couleur profonde et intense exprimant des notes de fruits rouges mûrs et compotés, réglisse, sous-bois et épices. Sa bouche est pleine, longue et persistante. Le final est long et goûteux, sur des tannins fins et soyeux.

Recompenses

Millésime 2008: noté 93 en 2012 par Wine Spectator et 36ème au Top 100 Mondial de Wine Spectator 2012

Millésime 2007: 1 étoile au Guide Hachette des Vins 2011

Code SAQ

10884567

Température de service: 18°C



Vins de Châteaux International Inc.



@VinsChateaux



Vins de Châteaux International



Vins de Châteaux International

