



87<sup>75</sup>\$



# CHÂTEAU VANNIÈRES – Bandol Rouge – 2019 FRANCE

## SPÉCIFICATIONS

**CODE SAQ**  
14250431

**PAYS**  
France

**FORMAT**  
1500

**MILLÉSIME**  
2019

**APPELLATION**  
AOC Bandol

**CÉPAGE**  
95% Mourvèdre  
5% Grenache

**ALCOOL**  
14

**DISTRIBUTION**  
Produits SAQ

**TYPE DE PRODUIT**  
Vin Rouge

## VIGNOBLE

**LIEU, NOM**  
La Cadière d'Azur (Bandol), Provence

**ÂGE MOYEN DES VIGNES**  
Entre 30 et 65 ans  
Rendement: entre 32 et 38 hl/ha, selon les années

**TYPE DE SOL**  
Argilo-calcaires  
Les sols de l'appellation Bandol sont généralement silico-calcaires, arides, très caillouteux avec quelques marnes sablonneuses et de grès

**ALTITUDE**  
Commune de La Cadière d'Azur: 150 mètres en moyenne

**SUPERFICIE DU DOMAINE**  
32 hectares  
Exposition Sud-Sud-Est

**CARACTÉRISTIQUE**  
Situé sur la commune de La Cadière d'Azur dans le département du Var, le domaine est protégé au Nord-Ouest par le massif de la Sainte Baume et bordé au sud par la Méditerranée  
Le climat de l'appellation Bandol est marqué par un fort ensoleillement (près de 3000 heures par année) et par la proximité de la méditerranée dont les brises marines du Mistral viennent assécher l'humidité ambiante et adoucir la chaleur du vignoble

## TECHNIQUE DE PRODUCTION

**RÉCOLTE –**  
Vendanges manuelles, uniquement en petites caissettes pour prévenir l'oxydation

**FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –**  
Vinification de 30 à 35 jours avec pigeages quotidiens qui procurent au vin sa structure et sa garde  
Élevage en foudre et barrique de chêne français durant 22 mois

**SPÉCIFICITÉS –**  
La vigne est travaillée le plus naturellement possible sans utilisation de produits chimiques ou de synthèse

## DÉGUSTATION

**VISUEL**  
Robe grenat profond

**TEMPÉRATURE**  
Servir entre 16° et 18° C

**ACCOMPAGNE**  
Viandes Rouges, Volailles

**OLFACTIF**  
Arômes de fruits noirs, cassis, myrtilles, relevé par des fragrances de poivre et d'épices

**TEMPS DE GARDE**  
Jusqu'à 40 ans