



TERRASSES DE FONTANIEU

AOP Bandol Rosé 2020



Au VI^{ème} siècle avant notre ère, les Phocéens débarquent sur les rivages de l'actuel village de Bandol pour y fonder leur colonie, apportant dans leurs amphores la civilisation de la vigne et du vin qui a continué de prospérer sous l'Empire Romain. Le développement du commerce maritime allié à l'habileté des viticulteurs assure sa première renommée au vin de Bandol qui obtient la faveur de la table royale de Louis XV.

C'est d'ailleurs le port de Bandol qui a donné son nom aux vins issus des communes environnantes pour s'y embarquer, comme Bordeaux a dénommé les vins de la Gironde qu'on y exportait.

Bien dessiné par ses barrières géologiques, le vignoble s'étage en terrasses : pour retenir le sol et épierrer les terrains, les vigneron ont édifié d'innombrables murets de pierres sèches, montés à main d'homme. Le Bandol est un vin rare à la production très fortement limitée : « un cep, une bouteille », c'est ainsi que les vigneron résument cette limitation volontaire du rendement...

- **Cépages** : 40% Grenache, 30% Cinsault, 30% Mourvèdre.
- **Nature des sols** : argilo-calcaire.
- **Alcool** : 13,5% vol.
- **Sucres résiduels** : < 3 grammes / litre.
- **Vinification et élevage** : la vendange entièrement manuelle est effectuée à l'aurore. S'en suit un pressurage direct avant la fermentation des jus de goutte à basse température.
- **Notes de dégustation** : robe claire aux reflets bleutés, brillante. Nez expressif, élégant et fruité, aux fins arômes de mangue et de fruits rouges kirschés. Bouche ample offrant harmonie et rondeur. Belle attaque prolongée par les mêmes arômes de fruits.
- **Température idéale de service** : de 8°C à 10°C.