



TERRASSES DE FONTANIEU

AOP Bandol Rouge 2018

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 résumant cette limitation volontaire du rendement...

- **Cépages** : 60% Mourvèdre, 40% Grenache.
- **Nature des sols** : argilo-calcaire.
- **Alcool** : 13,5% vol.
- **Sucres résiduels** : < 3 grammes / litre.
- **Vinification et élevage** : la vendange manuelle est égrappée et foulée. S'en suit une longue cuvaison (environ 3 semaines) avec pigeages. La fermentation malo-lactique est suivi d'un élevage en foudre pendant 18 mois.
- **Notes de dégustation** : robe de couleur grenat soutenue. Nez très puissant et expressif avec des notes de mûres et de garrigue. Bon équilibre avec des tanins fondus et une belle longueur en bouche.
- **Température idéale de service** : de 16°C à 18°C.

