Château Salettes Rouge

Région : Provence Var
Cépages : Mourvèdre 80%, Grenache 15%, Syrah 5%
Appellation : AOP Bandol

Le Vin et le domaine

- Parcelles en restanques, exposées plein sud avec un sol argilo-calcaire
- Culture biologique certifiée Ecocert depuis 2018.
- Les grappes de raisins sont récoltées à la main et acheminées à la cave en caisses. Elles sont alors égrappées et foulées. Vient ensuite la fermentation alcoolique suivie d'une fermentation malolactique en cuve tronconique béton. La vinification s'achève par une élevage de 18 mois en foudres.
- Mise en bouteille réalisée au Château

Dégustation

Robe : Grenat Intense
Nez : Développe des arômes de fruits noirs (mûre, cassis), soutenus par des notes épicées
Bouche : Gourmande, les tanins élancés révèlent la jeunesse de ce vin avec un beau potentiel de garde.

Conseils de dégustation

Température de service : 18° C
Accords mets et vin : Les viandes rôties ou grillées
Potentiel de garde : 25 ans

CARACTÈRE

Complexe	8/10
Persistant	9/10
Fruité	8/10
Tannique	9/10