



Château Pibarnon

AOP BANDOL
CUVÉE NUANCES 2015
26 €

L'idée de ce rosé de garde trottait dans la tête d'Éric de Saint-Victor depuis un moment. Il a donc choisi de laisser ce 100% mourvèdre en cave plus d'un an et de le lancer à l'automne suivant la récolte pour offrir un rosé plus épanoui, pouvant accompagner des plats d'automne et d'hiver. Une rareté élevée en partie en foudre de 30 hl de Franz Stockinger, une partie en jarre de grès que l'on retrouve sur l'étiquette. Le résultat est bluffant, sur les arômes de ronce, de fruits à noyaux, des épices douces et une finale particulièrement saline sur ce millésime. A marier à un rissoto au safran ou une cassolette de langoustes.