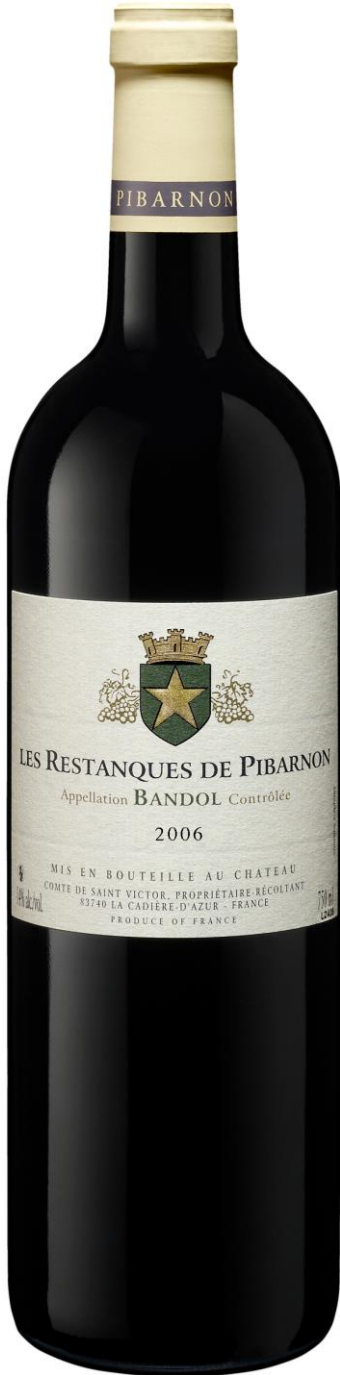




CHATEAU de PIBARNON
Appellation Bandol contrôlée

Les Restanques de Pibarnon 2006



Terroir :

Le vin des Restanques incarne une expression différente du Château de Pibarnon et la volonté d'offrir un vin issu d'un terroir plus classique, entre calcaire et argile, et de vignes parfois plus jeunes avec un assemblage plus marqué par le grenache.

La création de cette cuvée permet de renforcer le Grand Vin dans la minéralité, la profondeur et la finesse, tout en offrant, avec Les Restanques, un magnifique Bandol, suave, bouqueté.

Surface - Cépages - Rendements - Vendanges :

Surface de 4 ha de restanques en coteaux, jusqu'à 150 m d'altitude.

Cépages : 70 % mourvèdre - 30 % grenache

Rendements : 35 hl/ha.

Vendanges manuelles, en caissettes ajourées de 20 kg.

Vendanges 2006 entre le 8 septembre et le 4 octobre.

Le millésime 2006 à Bandol :

Dans notre Provence calcaire, le mois d'août 2006 a contribué à préparer encore une fois, un des plus beaux millésimes de cette décennie. Un été chaud, et sec, sans excès, si ce n'est le mistral, qui a soufflé selon le rythme traditionnel de 3 jours, 6 jours, et même 9 jours, pour entretenir un parfait état sanitaire dans nos restanques.

Vinification :

En cuve, fonctionnement par gravité.

Egrappage total. Pigeage journalier pour l'extraction des tannins fins de peau. Maîtrise des températures pour préserver les arômes de petits fruits frais.

Elevage de 18 mois, une partie en barriques neuves du centre de la France, le reste en foudres de chêne.

Mise en bouteilles en une seule fois en juillet 2008.

Notes de dégustation :

Les Restanques de Pibarnon 2006, restituent fidèlement l'authenticité du terroir de Pibarnon.

Le nez, est intense et gourmand. Il mêle petits fruits rouges et noirs, avec quelques pointes subtiles de tabac blond, d'épices ou de notes évoquant la garrigue aromatique.

En bouche, le mourvèdre s'impose avec une belle puissance admirablement maîtrisée qui préserve une finale fraîche et aromatique.

A boire dès à présent, ou à mûrir 2 à 3 ans.

Accords mets-vins :

Il accompagnera dès maintenant vos ris de veau, cochons braisés, noix de veau, ou carrés d'agneau. Le tout enjolivé de quelques légumes de printemps qui apporteront agréablement, douceur et fraîcheur.

Comte de Saint Victor - Propriétaire Récoltant