



CHATEAU de PIBARNON

Appellation Bandol contrôlée

Les Restanques de Pibarnon 2018



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.

Surface - Cépages - Rendements - Vendanges :

Surface de 8 ha de restanques en coteaux, jusqu'à 150m d'altitude.

Cépages : 70 % mourvèdre - 30 % grenache

Rendements : 27 hl/ha.

Vendanges manuelles en caisses ajourées.

Le millésime 2018 à Bandol :

2018 est un millésime d'intuition, de finesse, d'équilibre. Marqué par une humidité permanente au printemps et au début de l'été, il a permis l'épanouissement de la vie du sol, mais aussi le développement du mildiou. Rarement nous n'avions eu une telle pression.

Enfin, en décidant de ne pas traiter à torts et à travers, nous avons aidé la vigne à s'adapter et murir ses raisins.

Très peu de cuivre donc cette année, les sols sont préservés et le vignoble s'est défendu seul, grâce à nos méthodes de culture et sans-doute grâce à la biodynamie.

Vinification :

En cuve, fonctionnement par gravité.

Egrappage partiel.

Pigeage journalier pour l'extraction lente et profonde des tannins fins de peau.

Maîtrise des températures pour préserver les arômes de petits fruits frais.

Elevage de 18 mois, en foudres de chêne.

Notes de dégustation :

Ce millésime de structure raffinée transporte immédiatement dans un univers hédoniste, de texture veloutée, mais aussi d'épices douces, de fruits croquants et de nerf. Un beau choc gustatif, accompagnant, enveloppant et précis.

Il va hypnotiser vos papilles grâce au mourvèdre mûr, juteux et profond qui le compose en partie.

Une vraie joie tactile en bouche.

Accords mets-vins :

Doté d'un bel équilibre, il se fera l'ami des belles tables, des plus simples aux plus raffinées, le compagnon des plats canailles et des mets plus classiques.

C'est le vin de partage par excellence (un beau fruit, une belle fraîcheur). Il accompagnera vos belles viandes, ris de veau, cochons braisés, noix de veau, ou carrés d'agneau.

Comte de Saint Victor - Propriétaire Récoltant