



## CHATEAU de PIBARNON

*Appellation Bandol contrôlée*

### Les Restanques de Pibarnon 2019



#### **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.

Vendanges 2019 entre le 1er septembre pour les premiers grenaches et le 20 septembre pour les derniers mourvèdres.

#### **Le millésime 2019 à Bandol :**

2019 est un millésime en phase avec vos souvenirs : la pluie est tombée en abondance... mais d'octobre à janvier seulement ! Certes, ce sont tout de même 550mm qui ont arrosé les sols. Etat sanitaire du vignoble exemplaire ; très peu de traitements, très peu d'actions, peu de labours pour empêcher l'évaporation de l'eau. Peu de croissance verte, soit une production adaptée aux capacités de la plante. Rendements faibles.

#### **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 :**

Le grand millésime 2019 marque son empreinte sur ce vin sudiste, lumineux, précis et hédoniste à la fois.

Ses tannins juteux sont d'une grande fraîcheur, aussi discrets qu'extravertis, à la stature large et fruitée.

Les papilles sont hypnotisées par son allure et sa personnalité.

Aucune vulgarité dans cette approche directe, aérienne, et légèrement épicée.

Les Restanques 2019, plus immédiat que son grand frère du Château, recèle aussi cette belle complexité, qui signe les vins du Domaine.

#### **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, carrés d'agneau, ou tout plat canaille.

*Comte de Saint Victor - Propriétaire Récoltant*