



## BANDOL : CHÂTEAU PIBARNON ROSÉ 2022

---

A Bandol, les vendanges sont manuelles, le vignoble est certifié en agriculture biologique depuis 2019 et associe quelques principes de biodynamie depuis 2016 (travail des sols, infusions, préparations 500 et explorations sur les huiles essentielles). La plus grande simplicité règne lors de la fermentation : aucune technologie moderne, des raisins mûrs, des petits rendements et une température contrôlée laissent les levures tranquillement travailler. Lors des vinifications, le Cinsault (35%) est pressé directement, c'est lui qui apporte le fruit et le gras. Le Mourvèdre (65%) est issu de saignée directe (jus de goutte) et de presse. Il donne une belle structure, de la fraîcheur et de la complexité. La longue fermentation (environ 3 semaines) a lieu en cuves inox ou émaillées. Quant à l'élevage, dans ces mêmes cuves, afin de conserver fraîcheur et éclat, il durera 6 mois.



« Le rosé 2022 est une petite bombe explosive de fruits, d'agrumes et de fleurs... Mais laissons-lui encore quelques mois jusqu'au milieu du printemps pour devenir équilibré, moins exubérant et beaucoup plus long en bouche, tout en conservant sa bouche savoureuse et sapide. Il portera alors haut le style du domaine, par son élégance, sa fraîcheur et sa longueur saline. Sa délicatesse pourra alors s'exprimer au-delà de sa puissance. » nous confie Eric de Saint-Victor, vigneron à Bandol.

Distribution : cavistes

PVC : 25€

Bandol est aussi un grand terroir pour les vins rouges et blancs.

Château Pibarnon 2015 en rouge est une bombe aromatique, un must have pour les amateurs de vins !