



***Bandol
Rouge
2004
Domaine de la Tour du Bon***

Caractéristiques

Région :	Provence
Appellation :	Bandol
Encépagement :	55 % Mourvèdre, 30 % Grenache, 15 % Cinsault
Age moyen des vignes :	30 ans
Sous-sol :	Argilo Calcaire
Situation :	Sud-Est et Nord-Ouest
Production moyenne :	22000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	27 hl/ha
Vinification :	Traditionnelle, levures indigènes
Elevage :	18 mois en foudre
Vinificateur :	Agnès Henry
Propriétaire :	Famille Hocquard

Analyse

Visuel :	Robe pourpre dense à reflets violacés.
Olfactif :	Le nez est profond et élégant. Il associe des senteurs agréables de fruits noirs comme la cerise et le cassis à des notes plus sauvages, épicées et chocolatées.
Gustatif :	L'attaque de bouche est souple et suave. Avec le déroulement du corps suivent une multitude de tanins serrés et sérieux. L'ensemble conserve un bel équilibre et fait saliver.
Global :	Un Bandol ferme et racé qui nécessite une viande rouge pour exprimer pleinement son harmonie.

Dix-verres

Apogée :	2007
Prix estimé à ce jour :	18.80 € TTC – Tarif club : 16.50 € TTC
Accords mets - vin :	Côte de bœuf grillée au feu de bois
Service :	Servir à 17° C, carafer 1/2 heure