

A.O.P BANDOL ROSE

LA FONT DES PERES

2019

Noté 92/100 par le Figaro

Noté 16/20 par Jancis Robinson, critique de vin britannique

Noté 89/100 par Andreas Larsson, meilleur sommelier du monde 2007



Dégustation

Robe couleur litchi, aux reflets argentés.

Fin et complexe au nez avec des notes de fruits exotiques, de fleur de buis, de rose.

Frais et tonique en bouche, marquée par une pointe citronnée, des arômes de litchi. Un relief qui contribue à une finale gourmande et persistante

12% vol.

Servir entre 10 et 12°C.



Vinification

Vendanges manuelles et tri à la parcelle.

Egrappage-fouillage puis pressurage à basse pression

Débourbage à très basse température pendant 3 jours

Fermentation alcoolique et élevage 85% en cuve inox et 15% en fûts de chêne pendant 5 mois

Ce vin a été élaboré pendant la conversion en agriculture biologique du Domaine.



Rendement

31 hectolitres / hectare



Cépages

43.7 % Grenache

42.2 % Mourvèdre

14.1 % Cinsault



Un mot sur le millésime

Beau millésime dans l'ensemble, malgré les fortes chaleurs qui ont causé quelques blocages de maturité.



A.O.P BANDOL ROSE LA FONT DES PERES 2020

Noté 92/100 par Andreas Larsson, meilleur sommelier du monde 2007

Noté 93/100 par Luca Maroni, critique Italien

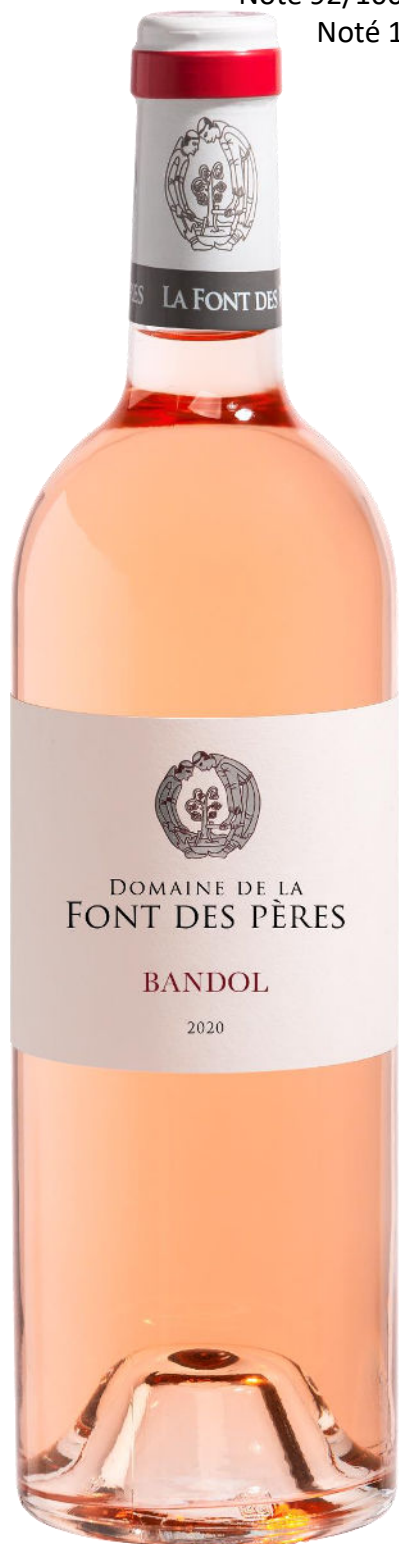
Noté 91/100 par The Real Review

3 Tulipes par le guide la Tulipe Rouge

Noté 90/100 par Les Échos Supplément

Noté 92/100 par Luca Gardini, meilleur sommelier du monde 2010

Noté 16,5/20 par Jancis Robinson, critique britannique



DÉGUSTATION

Robe abricot clair aux nuances argentées.

Profil aromatique fin et subtil avec une trame minérale relevée de notes de framboise, de fruits exotiques et d'épices fraîches voir poivrées.

Bel équilibre en bouche avec une fine acidité.

Finale fraîche et croquante, gourmande avec des notes anisées.

12% vol.

Servir entre 10 et 12°C.



VINIFICATION

Vendanges manuelles et tri à la parcelle.

Égrappage-foulage et pressurage à basse pression

Débourbage à très basse température pendant 3 jours

Fermentation alcoolique et élevage 85% en cuve inox et 15% en fûts de chêne pendant 5 mois

Ce vin a été élaboré pendant la conversion en agriculture biologique du Domaine.



RENDEMENT

39 hectolitres / hectare



CÉPAGES

51.5 % Grenache

36.1 % Mourvèdre

12.4 % Cinsault



UN MOT SUR LE MILLÉSIME

Episode de gel au printemps qui nous a fait perdre un tiers de notre récolte pour nos rouges. Reste pourtant une bonne année dans l'ensemble.

A.O.P BANDOL ROSE LA FONT DES PERES 2021



DÉGUSTATION

Robe claire, de couleur litchi aux reflets argentés.
Profil aromatique complexe et élégant, avec des notes de fruit de la passion et de cassis, relevé par une pointe de poivre.

Bouche franche et croquante avec une belle acidité.
Finale structurée et persistante avec une note de cassis.

12 % vol.

Servir entre 10 et 12°C.



VINIFICATION

Vendanges manuelles et tri à la parcelle.
Égrappage-foulage et pressurage à basse pression
Débourbage à très basse température pendant 5 jours
Fermentation alcoolique et élevage 75% en cuve inox et 25% en fûts de chêne pendant 5 mois
Ce vin a été élaboré pendant la conversion en agriculture biologique du Domaine.



RENDEMENT

39 hectolitres / hectare



CÉPAGES

43 % Mourvèdre
37 % Grenache
20 % Cinsault



UN MOT SUR LE MILLÉSIME

2021 est une année solaire combinant des maturités lentes et une belle acidité



A.O.P BANDOL ROSE LA FONT DES PERES 2022



DÉGUSTATION

La robe est printanière, avec sa couleur pêche et brillante.

Les arômes sont délicats, avec ses parfums de petits fruits acidulés, de groseille, de fruits exotiques, de litchi et sa tonalité iodée, citronnée.

La bouche présente un joli volume, de la tension, de fins équilibres, où se mêlent la fraîcheur et la gourmandise de fruits exotiques, laissant une finale longue, saline et rafraîchissante.

12 % vol.

Servir entre 10 et 12°C.



VINIFICATION

Vendanges manuelles et tri à la parcelle.

Égrappage-foulage et pressurage à basse pression

Débourbage à très basse température pendant 5 jours

Fermentation alcoolique et élevage 85% en cuve inox et 15% en fûts de chêne pendant 5 mois



RENDEMENT

38 hectolitres / hectare



CÉPAGES

55 % Mourvèdre

30 % Grenache

15 % Cinsault



UN MOT SUR LE MILLÉSIME

Millésime précoce, chaud et sec offrant un bel équilibre et une aromatique complexe malgré un rendement impacté par la sécheresse.

A.O.P BANDOL ROSE LA FONT DES PERES 2023



DÉGUSTATION

« La robe est brillante, de couleur saumon et de nuances grisées.

Le nez s'exprime avec pureté, profondeur, mené par une trame minérale, saline, où exhale des senteurs d'agrumes, de citron, et des arômes d'épices, de muscade.

La bouche, droite, avec ses fins équilibres, montre une belle acidité, marquée par le zeste d'agrumes, et où de légers tanins maintiennent une finale sapide, structurée et rafraichissante.



VINIFICATION

12 % vol.

Servir entre 10 et 12°C.



RENDEMENT

37hl/ha



CÉPAGES

58 % Mourvèdre

24 % Grenache

18 % Cinsault



UN MOT SUR LE MILLÉSIME

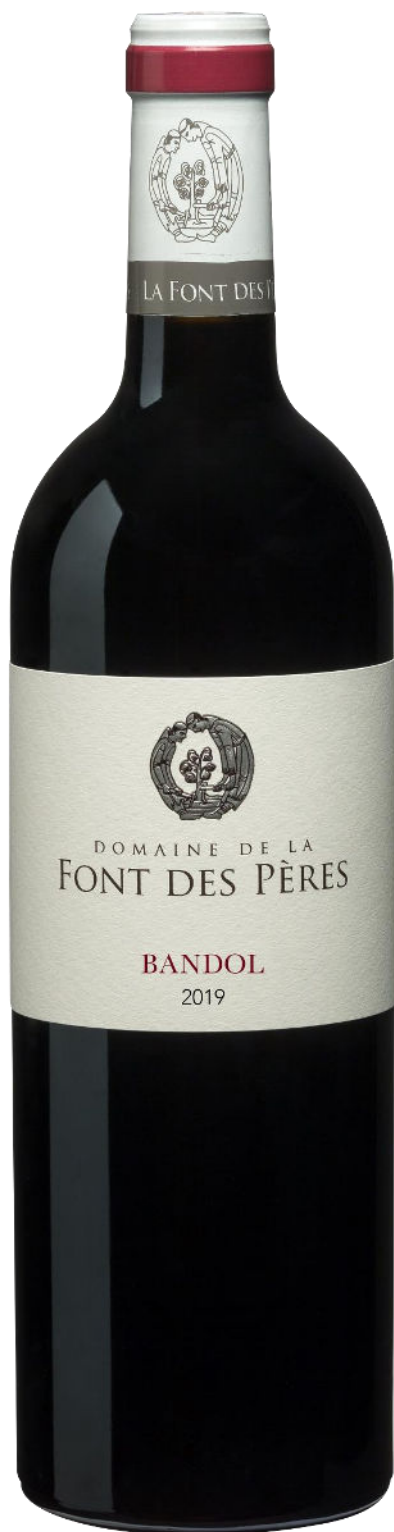
Millésime 2023 : millésime très sec, mais avec de beaux équilibres dû à une exposition plein nord du domaine



A.O.P BANDOL ROUGE 2019



Noté 93/100 par Bettane et Desseauve
Noté 17/20 par Jancis Robinson, critique de vin britannique



DÉGUSTATION

La robe est de couleur griotte, aux nuances pourpre. Le nez présente de la profondeur et une belle complexité liant douceur et fraîcheur avec des arômes de fruit, de vanille et de café associés à une note poivrée et des arômes de maquis.

La bouche est pleine, construite, marquée par une salinité apportant de la fraîcheur. La texture est riche et persistante, sous ses notes d'épices douces.

13% vol.

Servir à température ambiante.



VINIFICATION

Vendanges manuelles et tri à la parcelle.

Egrappage-fouillage partiel

Fermentation alcoolique en cuve inox avec un ou deux remontages par jour

Pressurage doux à basse pression

Fermentation malolactique en cuve inox

Elevage en fût de chêne pendant 18 mois

Ce vin a été élaboré pendant la conversion en agriculture biologique du Domaine.



RENDEMENT

21,9 hl/ha



CÉPAGES

86% Mourvèdre

11% Grenache

3% Syrah

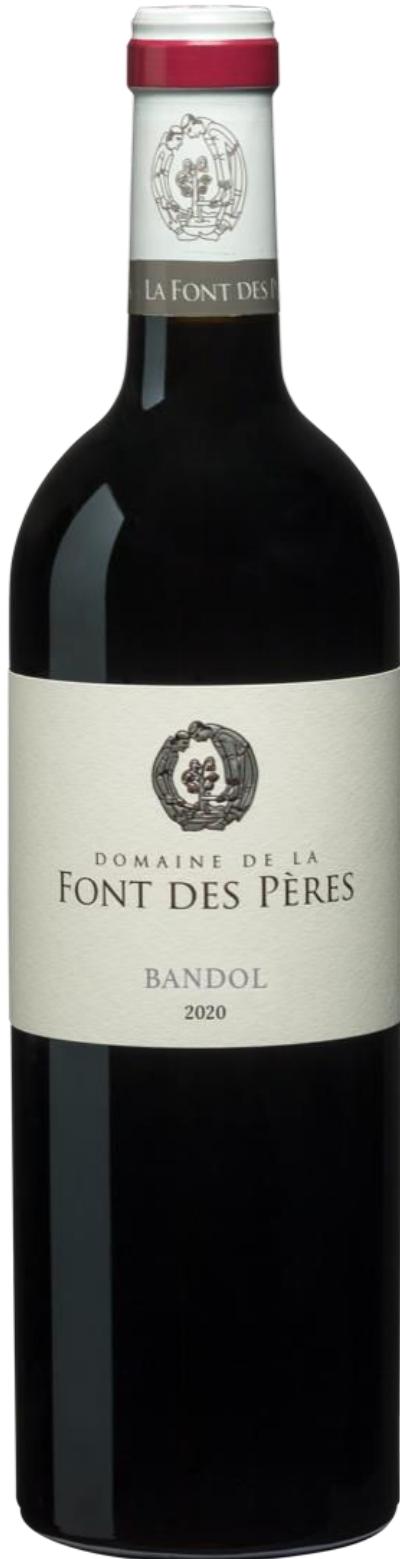


UN MOT SUR LE MILLÉSIME

Beau millésime dans l'ensemble, malgré les fortes chaleurs qui ont causé quelques blocages de maturité.

A.O.P BANDOL ROUGE 2020

Noté 16,5/17 dans l'article « Le Point » le 05 septembre 2024



DÉGUSTATION

La robe est de couleur cerise avec des nuances pourpres. Le nez s'exprime avec relief : de la puissance sous une trame délicate, avec des arômes floraux, qui laissent place à un panel d'arômes torréfiés et épicés.

La bouche est franche, droite, ciselée en finale, avec ses jeunes tanins, laissant une finale dynamique, sapide et agréable, à travers les arômes de café et de beurre salé qui apportent une belle persistance.

12 % vol.

Servir à température ambiante.



VINIFICATION

Vendanges manuelles et tri à la parcelle.

Egrappage-fouillage partiel

Fermentation alcoolique en cuve inox avec un ou deux remontages par jour

Pressurage doux à basse pression

Fermentation malolactique en cuve inox

Elevage en fût de chêne pendant 18 mois

Ce vin a été élaboré pendant la conversion en agriculture biologique du Domaine.



RENDEMENT

32 hectolitres / hectare



CÉPAGES

83.9% Mourvèdre

10.4% Grenache

5.7% Syrah



UN MOT SUR LE MILLÉSIME

Episode de gel au printemps qui nous a fait perdre un tiers de notre récolte pour nos rouges. Reste pourtant une bonne année dans l'ensemble.

LES PÈRES

A.O.P BANDOL ROUGE 2021



DÉGUSTATION

La robe est profonde, de couleur pourpre, de reflets violacés.

Le nez présente du relief, une belle tonalité minérale, avec des arômes de craie et de silex, est complexifiée par des notes de coco, d'épices fraîches, de tabac.

La bouche est riche, équilibrée, construite par de fins tanins, avec une belle acidité naturelle qui amène de la fraîcheur en finale, ce qui renforce l'expression d'arômes torrifiés et la buvabilité

13% vol.

Servir à température ambiante.



VINIFICATION

Vendanges manuelles et tri à la parcelle.

Egrappage-fouillage partiel

Fermentation alcoolique en cuve inox avec un ou deux remontages par jour

Pressurage doux à basse pression

Fermentation malolactique en cuve inox

Elevage en fût de chêne pendant 18 mois

Ce vin a été élaboré pendant la conversion en agriculture biologique du Domaine.



RENDEMENT

32 hectolitres / hectare



CÉPAGES

85% Mourvèdre

11% Grenache

4 % Syrah



UN MOT SUR LE MILLÉSIME

Episode de gel au printemps qui nous a fait perdre un tiers de notre récolte pour nos rouges. Reste pourtant une bonne année dans l'ensemble.



A.O.P BANDOL BLANC LA FONT DES PERES 2020

Noté 17/20 par Jancis ROBINSON, critique de vin Britannique



DÉGUSTATION

Robe scintillante jaune, avec des nuances dorées et des reflets gris.

Nez fruité avec des arômes doux de poire et de prune ; laissant place à une trame fraîche avec des notes d'iodes, de citron et de gingembre.

Bouche droite, une fine salinité mêle douceur et fraîcheur en fin de bouche, renforçant persistance et buvabilité

12% vol.

Servir entre 10 et 12°C.



VINIFICATION

Vendanges manuelles et tri à la parcelle.

Egrappage foulage avant macération pelliculaire sur 2 jours

Pressurage doux à basse pression

Débourbage à très basse température pendant 3 jours

Fermentation alcoolique et élevage 50% en cuve inox et 50% en fûts de chêne pendant 5 mois

Ce vin a été élaboré pendant la conversion en agriculture biologique du Domaine.



RENDEMENT

23 hectolitres / hectare



CÉPAGES

53% Clairette

40% Bourboulenc

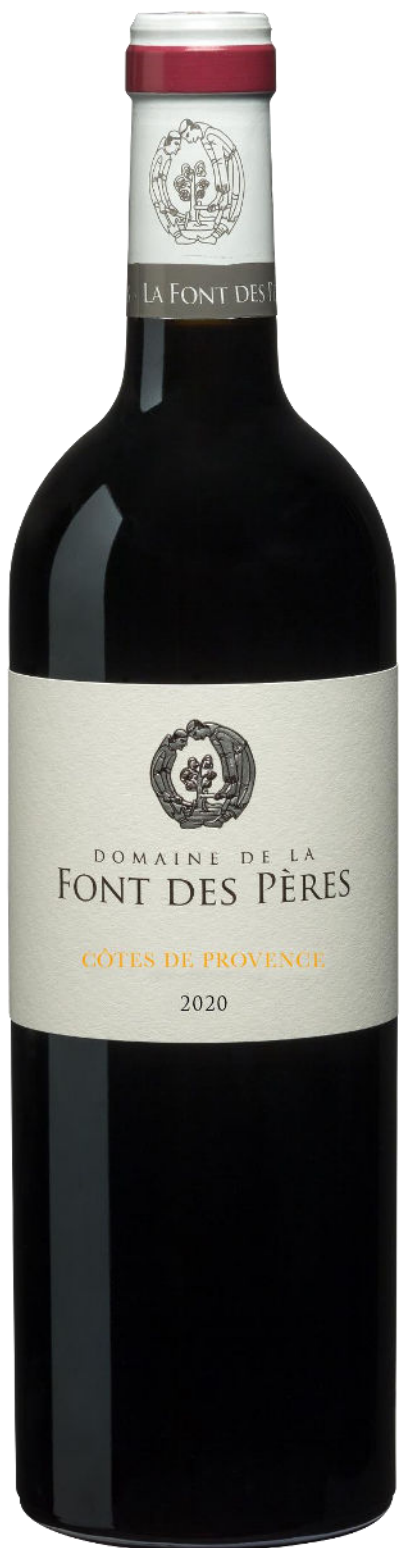
7% Rolle



UN MOT SUR LE MILLÉSIME

Une belle année dans l'ensemble malgré un épisode de gel au printemps

A.O.P COTES DE PROVENCE ROUGE 2020



DÉGUSTATION

Robe aux nuances pourpre et grenat.

Nez gourmand aux arômes de framboise, petits fruits noirs, délicat à travers des accents floraux, et complexe à la tonalité torréfiée.

Bouche pleine et suave, marquée par du volume, des tanins doux, avec ses effluves d'épices, de poivre, de fruits noirs.

Finale consistante et croquante.

13% vol.

Servir à température ambiante.



VINIFICATION

Vendanges manuelles et tri à la parcelle.

Egrappage-foulage partiel

Fermentation alcoolique en cuve inox avec un ou deux remontages par jour

Pressurage doux à basse pression

Fermentation malolactique en cuve inox

20% élevage en fût de chêne pendant 6 mois

Ce vin a été élaboré pendant la conversion en agriculture biologique du Domaine.



RENDEMENT

20 hectolitres / hectare



CÉPAGES

38 % Cinsault

62 % Mourvèdre



UN MOT SUR LE MILLÉSIME

2020 : Episode de gel au printemps qui nous a fait perdre un tiers de notre récolte pour nos rouges.

Reste pourtant une bonne année dans l'ensemble.

LE MOURVÈDRE A.O.P CÔTES DE PROVENCE ROSÉ 2022



DÉGUSTATION

La robe de couleur saumon présente des reflets argentés.

Les arômes se dévoilent à travers une trame fraîche et minérale, où se mêlent des tonalités marines, iodées, à des arômes de citron et autres agrumes.

La bouche est fraîche et croquante, où les agrumes et la salinité amènent vers une finale salivante, balancée par de jolis amers.

12 % vol.

Servir entre 10 et 12°C.



VINIFICATION

Vendanges manuelles et tri à la parcelle.

Égrappage-foulage et pressurage basse pression

Débourbage à très basse température pendant 5 jours

Fermentation alcoolique et élevage en cuve inox.



RENDEMENT

40 hectolitres / hectare



CÉPAGES

86 % Mourvèdre

14 % Grenache



UN MOT SUR LE MILLÉSIME

Millésime précoce, chaud et sec offrant un bel équilibre et une aromatique complexe malgré un rendement impacté par la sécheresse.

I.G.P MONT CAUME ROUGE LA REPPE 2019

Noté 16,5/20 par Jancis Robinson, critique de vin britannique
Noté 17/20 par le sommelier du Petit Ballon, Jean-Michel Deluc

Noté 93/100 par Luca Maroni, critique Italien

Noté 88/100 par Andreas Larsson, Meilleur sommelier du monde 2007



DÉGUSTATION

Robe profonde, de couleur pourpre avec des reflets violacés.

Nez puissant et délicat avec notes de café, de cacao, et de subtils arômes de pivoine.

Bouche pleine et équilibrée, avec de jolis tanins et une belle acidité laissant une finale croquante. Finale croquante, avec des arômes de torréfaction, d'épices et de mûre.

13% vol.

Servir à température ambiante.



VINIFICATION

Vendanges manuelles et tri à la parcelle.

Egrappage-fouillage partiel

Fermentation alcoolique en cuve avec un ou deux remontages par jour

Pressurage doux à basse pression

Fermentation malolactique en cuve inox

20% élevage en fût de chêne pendant 6 mois

Ce vin a été élaboré pendant la conversion en agriculture biologique du Domaine.



RENDEMENT

40 hectolitres / hectare



CÉPAGES

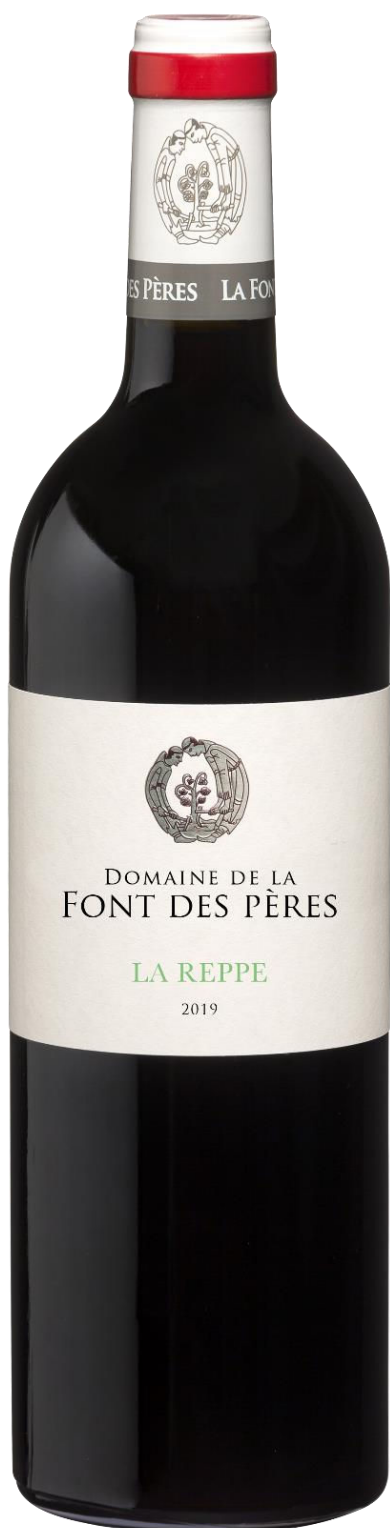
71% Carignan

29% Mourvèdre



UN MOT SUR LE MILLÉSIME

Beau millésime dans l'ensemble, malgré les fortes chaleurs qui ont causé quelques blocages de maturité.



I.G.P MONT CAUME BLANC LA REPPE 2021



DÉGUSTATION

Robe franche et soutenue, de couleur jaune moutarde. Arômes délicats, aux accents miellés, de citron confit, aux tonalités fraîches et notes de gingembre.

Bouche pleine, remplie de jolis tanins, amenant de la fraîcheur. Finale salivante aux arômes de citron, d'anis.
12,5% vol.

Servir entre 10 et 12°C.



VINIFICATION

Vendanges manuelles et tri à la parcelle.

Égrappage-foulage et macération pelliculaire pendant 2 jours

Pressurage doux à basse pression

Débourbage à très basse température pendant 3 jours

Fermentation alcoolique et élevage 85% en cuve inox et 10% en fûts de chêne pendant 5 mois

Ce vin a été élaboré pendant la conversion en agriculture biologique du Domaine.



RENDEMENT

37 hectolitres / hectare



CÉPAGES

52 % Clairette

48 % Ugni blanc



UN MOT SUR LE MILLÉSIME

2021 est une belle année, plutôt solaire avec des maturités lentes et de belle acidité.

I.G.P VAR EFFERVESCENT BRUT NATURE ROSE LA FONT DES PERES 2021



DÉGUSTATION

La robe est de couleur pêche avec des reflets saumonés et d'une fine effervescence.

L'expression aromatique est marquée par des fruits d'été et de Provence, avec la pêche, le melon, la prune, mêlant des tonalités minérales à d'autres davantage compotées.

Une franche effervescence amène du volume, de la fraîcheur, dans un équilibre mariant la douceur avec les notes de pêche, à une trame citronnée et minérale, avec sa note crayeuse, qui contribue à une agréable persistance en fin de bouche

12% vol.

Servir entre 10 et 12°C.



VINIFICATION

Vendanges manuelles et tri à la parcelle.

Égrappage-foulage et pressurage direct doux à basse pression. Débourage sur trois jours à très basse température.

Fermentation alcoolique et élevage en cuve inox +15% de bois. Deuxième fermentation en méthode provençale à Flassans. Prise de mousse sur lattes pour 18 mois minimum.

Résultat : un rosé effervescent brut nature (0 sucre) par méthode traditionnelle

Ce vin a été élaboré pendant la conversion en agriculture biologique du Domaine.



RENDEMENT

23,7 hectolitres / hectare



CÉPAGES

100% Mourvèdre



UN MOT SUR LE MILLÉSIME

2021 est une année solaire combinant des maturités lentes et une belle acidité





I.G.P MONT CAUME LE ROUGE D'ÉTÉ 2022



DÉGUSTATION

La robe est claire, de couleur fraise et de nuances violine. Le profil aromatique est fruité, frais et parfumé, avec ses arômes de cerise et de fruits lactés.

La bouche est fraîche et sapide, une légère note poivrée apporte de la fraîcheur, et où les arômes de fruits acidulés, de grenadine, amènent beaucoup de douceur en finale.

12,5% vol.

Servir à température ambiante.



VINIFICATION

Vendanges manuelles et tri à la parcelle.

Egrappage-fouillage total

Macération pelliculaire pendant 15 jours et fermentation alcoolique en cuve inox avec levures indigènes

Pressurage doux à basse pression

Fermentation malolactique en cuve inox

Pas d'élevage en fûts de chêne



RENDEMENT

75 hectolitres / hectare



CÉPAGES

100% Mourvèdre



UN MOT SUR LE MILLÉSIME

Millésime précoce, chaud et sec offrant un bel équilibre et une aromatique complexe malgré un rendement impacté par la sécheresse.

