

Henri Fabre Domaines & Châteaux

Dédicace rosé 2017



APPELLATION : Bandol AOC
Mis en bouteille au Domaine

CÉPAGES : 62 % Mourvèdre, 27% Grenache, 11% Cinsault

MILLÉSIME : 2017 **DEGRÉ :** 14 % Vol.

TERROIR : Sous-sol argilo-calcaire. Vignoble en restanques.

VINIFICATION :
Egrappage suivi de pressurage direct dès réception de la vendange.
Fermentation en cuve inox à température régulée.
Rendement de 35 hl/ha.

HISTOIRE :
En créant sa gamme "Henri Fabre Domaines & Châteaux", M. Fabre voulait commercialiser une gamme de cuvées provenant d'autres appellations que les Côtes de Provence. Ainsi, il travaille en étroite collaboration avec des familles de vignerons pour élaborer une cuvée exclusive signée "Henri Fabre Domaines & Châteaux".

DÉGUSTATION :
Robe d'un beau rose élégant
Nez fin, fruité, flatteur et délicat. Belle intensité aromatique.
Bouche riche et acidulée. Rondeur et douceur charmeuse en fin de bouche, finale longue et savoureuse.
Beau Bandol qui exprime l'originalité de son terroir et la typicité du mourvèdre.
Un vin à la fois de plaisir et de gastronomie.

PRÉSENTATION :
Le vin est présenté dans une bouteille Bordelaise de 75 et 50 cl.
Palette de 624 bouteilles de 75 cl - 104 cartons de 6 bouteilles.

ACCORDS :
A déguster avec tous les plats traditionnels de la cuisine provençale

RÉCOMPENSES :
Médaille d'Argent au Concours Général Agricole de Paris 2018