

Henri Fabre Domaines & Châteaux

Dédicace rouge 2014



APPELLATION : Bandol AOC
Mis en bouteille au Domaine

CÉPAGES : Mourvèdre 90%, Grenache 10%

MILLÉSIME : 2014 **DEGRÉ :** 14 % Vol.

TERROIR : Sous-sols argilo-calcaire, vignobles en restanques
exposition des coteaux Sud Ouest.

VINIFICATION :

Vendange égrappée en large part, puis foulée. Contrôle des températures pendant les fermentations avec 20 jours de macération. Elevage de 18 à 22 mois en foudres de chêne. La mise en bouteille est suivie d'un lent mûrissement en caves climatisées. 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 rouge rubis profond. Nez de fruits rouge, cassis, zan et réglissé révélant la typicité des grands mourvèdre. Belle bouche, structurée et ronde qui exprime le terroir de Bandol et sa complexité. Tannins fondus et souples. Belle concentration de fruits confiturés. Un vin avec un beau potentiel de garde.

PRÉSENTATION :

Le vin est présenté dans une bouteille Bordelaise de 75 et 50 cl.
Palette de 545 bouteilles de 75 cl - 42 cartons de 12 bouteilles.
Palette de 768 bouteilles de 50 cl - 48 cartons de 12 bouteilles.

ACCORDS :

Parfait sur du faisan ou des grives, poulet aux écrevisses ou civet de lapereau des garrigues. Idéal sur une brouillade de truffes fraîches et peut aller jusqu'aux fromages.
A servir entre 16 et 17°C