

# Bandol Rouge 2004

*Domaine de la Tour du Bon*

---

Encépagement :            Mourvèdre            55%  
                                 Grenache            35%  
                                 Cinsault            10%

Terroir :                    Argilo-calcaire, limoneux, marneux.

Rendement :                27 hl/ha

Vinification :              Vendange à la main.  
                                 Eraflage à 90 %  
                                 Macération 15 jours  
                                 Levures indigènes.  
                                 Remontage et pigeage  
                                 Non collé . Non filtré

Elevage :                    18 mois en foudre

Données analytiques :    degré :14,50%  
                                 Acidité totale : 3,50  
                                 pH : 3,60  
                                 acidité volatile : 0,65  
                                 SO2 totale : 50 mg/l

Commentaires de dégustation :

D'une robe grenat soutenue, ce vin développe des arômes puissants de fruits noirs et rouges. Une belle fraîcheur mentholée accompagne une bouche épicée et racée. Une palette aromatique multiple pour un millésime d'exception. Les tannins denses et distingués confèrent à ce vin une garde d'au moins 7 ans. A accorder avec des viandes relevées.