



LA SUFFRENE

DOMAINE LA SUFFRÈNE

BANDOL A.O.C. LES LAUVES ROUGE



VITIGNO

90% Mourvèdre, 10% Old Carignan.

SUOLO

La cuvée Les Lauves è una selezione di parcelle, ottenuta da viti coltivate con cura in un'area chiamata "Le Clapier", caratterizzata da numerose "Restanques". Questi terrazzamenti in pietra, tipici della Provenza. Suoli poco profondi e sassosi, con presenza di argille e arenarie calcaree di Baguier.

VENDEMMIA

Raccolta manuale, cernita in vigna e in cantina. Resa massima di 40 hl/ha.

VINIFICAZIONE

Cernita delle uve. Diraspatura - pressatura- messa in vasca. Leggera macerazione a freddo prima della fermentazione (48 ore a 12/14°C). Fermentazione in acciaio per 3/4 settimane. Segue fermentazione malolattica in "Foudre" più giovani per 12 mesi e in "foudre" più vecchi per 6 mesi. Filtraggio e imbottigliamento nel periodo di giungo. Ulteriore affinamento in bottiglia per 12 mesi.

NOTE DEGUSTATIVI

Naso fresco e molto interessante all'apertura. Belle note di frutti rossi freschi: ciliegia e spezie di mourvèdre con una nota di mentolo. Al palato, tannini piacevoli e setosi. Bella lunghezza in bocca con un finale di menta e spezie. Vino elegante e molto fine.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Carni rosse come carne alla griglia, bistecca di manzo, carni bianche preparate in modo importante come pollo al forno con patate.