



# LA SUFFRENE

DOMAINE LA SUFFRÈNE

## BANDOL A.O.C. TRADITION ROUGE



### VITIGNO

60% Mourvèdre, 15% Grenache, 15% Cinsault, 10% Carignan.

### SUOLO

Una selezione di diverse parcelle situate su terreni ed esposizioni differenti nei dintorni delle città di La Cadière-d'Azur e Le Castellet. I terreni hanno una base geologica calcarea, sulla quale si trovano diversi tipi di terreni calcio-magnesiaci: Limo e argilla, chiamati anche "safres" nella zona di Brûlat. La zona di "Les Côtes" è molto più argilloso e il terreno della parcella "Les Lauves" è una miscela di argilla e pietra dura.

### 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" da 50HL 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 6 mesi.

### NOTE DEGUSTATIVE

Naso fresco e aperto con note di frutta rossa matura seguite da note speziate. Palato: Attacco pulito con note di frutta matura, buona struttura tannica, finale lungo e speziato.

### ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Chili con carne, costine alla griglia.

### PONTENZIALE EVOLUZIONE

10-15 anni.