



LA BADIANE - Mourvégué (Rosé - Bandol AOC)

Cépage principal: Mourvèdre

A Partir de 2007 il ne reste plus qu'une seule cuvée à Bandol, en rouge et en rosé. La cuvée Mourvégué indique l'appellation Bandol et l'ancien nom du Cépage Mourvèdre. Ce cépage est particulièrement adapté à ce terroir et j'essai de le vinifier presque en exclusivité dans mes vins.

Cette cuvée recherche comme en rouge l'élégance et la distinction.

Le Terroir

Un sol à matrice marno-argileuse de couleur grise en coteaux dominant la plaine du Brûlat. La ville porte bien son nom, pas d'influence maritime, une chaleur intense l'été presque sans vent, des sols profonds qui permettent aux ceps de puiser l'eau dont ils ont besoin. Les vignes sont vieilles d'environ 30 à 40 ans.

Vinification et élevage :

Pressurage doux, débourage d'une nuit puis vinification en cuve inox et léger élevage sur lies durant 4 à 6 mois.

Dégustation :

Aromatique, épicé tout en restant élégant. Je voulais dans mon idée reproduire en Rosé le caractère du rouge Mourvégué. La trame du mourvèdre est tout de suite reconnaissable avec ses petits fruits rouges... je les adore..

Conservation :

Garde d'environ 3 à 5 ans.

Service : Servir à 12°/14°.

Accords mets-vins:

Ce rosé se marie parfaitement avec des viandes saignantes, ou du thon rouge, des rougets rotis...

- Carpaccio de Thom rouge
- Rougets rotis à la tomate et au thym
- Fricassée de Poularde aux écrevisses