

DOMAINE DE FRÉGATE

AOC BANDOL - ROUGE

80% Mourvèdre - 20% Grenache

Sec, avec des matières exprimant la rudesse du climat. Bonne tenue des acides qui préconise un millésime de garde. En bref, un millésime avec du gras, équilibré où le raisin exprime pleinement le potentiel du terroir.

Vignoble & Terroir

La situation géographique du domaine, ouverte sur le Sud et l'Ouest lui procure un climat idéal à la maturation du raisin.

Le vignoble du domaine, en majorité calcaire, très caillouteux avec quelques marnes sablonneuses et grès qui permet l'élaboration de vins harmonieux alliant la puissance et légèreté. Cépage de quatrième maturité, le Mourvèdre se fait attendre pour exprimer son potentiel et révéler sa virtuosité.

Vignification & Élevage

Les vins rouges du domaine de Frégate sont élaborés sur de faibles rendements (environ 35 hectolitres par hectare). La vendange des rouges débute dès lors que les raisins ont atteint les conditions de maturité phénoliques optimales. Tri des grappes, éraflage (à hauteur de 85%) et foulage s'exécutent dès l'arrivée des raisins à la cave.

La vendange est ensuite acheminée vers la cuverie inox thermo régulée. Cuvaision par unité de terroir de 3 semaines à un mois. Durant la fermentation alcoolique auront lieu remontages à l'air, et pigeages quotidiens pour une meilleure extraction des arômes, des couleurs et des tannins. Après décuvage et entonnage le vin effectuera sa fermentation malo-lactique en foudre.

Ce n'est qu'après 18 mois d'élevage en bois de chêne que nous vous inviterons à déguster le précieux nectar.

Dégustation

Cette cuvée présente une belle robe rouge sombre, aux reflets violet et brillant. Le nez est agréable, puissant et complexe, il révèle avec intensité des arômes de fruits rouges mûres, des notes empyreumatiques et une pointe iodées. La bouche est ample et structurée et révèle une belle densité de tanins. La bouche très expressive révèle la complexité du terroir Bandol ou se mêlent des notes de fruits noirs, de fruits secs, de cuir et des arômes de violette.

Ce millésime présente une très belle aptitudes à la garde.

Accords mets vin : Civet de lièvre, un pain de bœuf aux trois épices ou un parmentier de canard aux deux patates.

Domaine de Frégate - Route de Bandol

83270 Saint Cyr sur mer

Tel: +33 (0)4 94 32 57 57 - Fax: +33 (0)4 94 32 24 22

domainedefregate@orange.fr

www.domainedefregate.com

