

DOMAINE DE FRÉGATE

AOC BANDOL - ROSÉ

50% Mourvèdre - 25% Grenache - 25% Cinsault

Les Rosés du Domaine de Frégate vous tiennent sous leur charme et, par leur rondeur et leur générosité. Le Mourvèdre, le Grenache et le Cinsault donnent par pressurage direct, un vin structuré et raffiné. Parés de leurs nuances subtiles, ils expriment avec volupté le caractère de leur 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 rosés du Domaine de Frégate sont élaborés sur de faibles rendements (environ 35 hectolitres par hectare). La vendange des rosés débute dès lors que les raisins ont atteint les conditions de maturité phénoliques optimales.

Tri des grappes, éraflage à 100% et foulage s'exécutent dès l'arrivée des raisins à la cave.

La vendange est ensuite refroidie grâce à un échangeur qui permet de minimiser l'extraction des couleurs tout en permettant aux raisins de libérer leurs arômes.

Les moûts arrivent ensuite dans le pressoir ou nous effectuons une pressée directe. Les jus obtenus seront acheminés vers la cuverie inox thermo régulée. Après débourbage les fermentations alcooliques ont lieu entre 18 et 22° C, par ensemencement de levures sèches actives pendant 10 jours.

Dégustation

Belle robe aux reflets saumonés lumineuse et limpide. Le nez délicat et complexe mêlent notes de fruits rouges avec quelques nuance minérales et épicés. Très plaisante la bouche ronde et ample est soutenue par une belle vivacité et une bonne persistance aromatique. Les arômes à l'image de la perception olfactive révèlent beaucoup de complexité et de persistance.

Accord mets vins : un vin à déguster accompagné d'un plat de Saint Jacques confites à l'huile d'olive.

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